

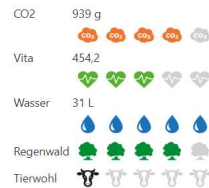


Montag
02.06.2025

Speisekarte

Menü 1

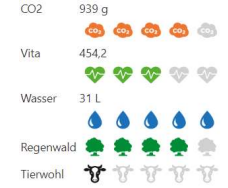
Kartoffelgulasch mit Rübensgemüse (b,b1,b2,d)
Vollkornreis
Apfel



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)	
535,74	11,88	8,53	3,92	
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE	
99,65	10,81	6,24	8,33	

Menü 2

Asiatische Hähnchenpfanne mit Paprika (a1,e)
Reis
Cole Slaw Salat (c,e,f)
Apfel



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)	
769,56	40,18	34,27	4,31	
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE	
72,7	9,95	5,91	5,51	

Guten Appetit

Änderungen vorbehalten

Die Aufschlüsselung der Allergene und Zusatzstoffe, können Sie aus unserer Zutatenliste entnehmen.
In unseren Speisen können Spuren von Allergenen enthalten sein.
Die Nährwertangaben werden auf Grundlage des Bundeslebensmittelschlüssel berechnet, für die Richtigkeit übernehmen wir keine Gewähr.

Allergene

b=Milch/-erzeugnisse, b1=Milcheiweiß, b2=Milchzucker (Lac.), d=Sellerie/-erzeugnisse, a1=GL-Weizen, e=Soja/-erzeugnisse, c=Eier/-erzeugnisse, f=Senf/-erzeugnisse

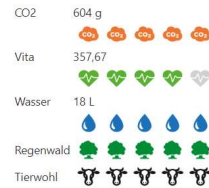


Dienstag
03.06.2025

Speisekarte

Menü 1

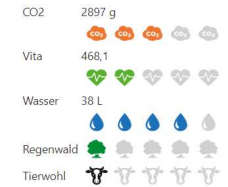
Vollkornnudelpfanne mit Gemüsestreifen (a,a1,a7,d)
Tomatensauce (a,a1,a7)
Karottenrohkost
Kiwi



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)
698,88	14,91	33,28	5,53
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE
77,15	32,93	2,95	6,43

Menü 2

Rindergulasch mit Zwiebeln, Pilze (a,a1,a2,a3,a4,a5,a6,a7,b,b1,b2,d)
Salzkartoffeln
Karottenrohkost
Müsli-Joghurtbecher (a,a1,a3,a7,b)



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)
647,92	18,41	19,56	4,37
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE
89,68	41,77	6,38	5,5

Guten Appetit

Änderungen vorbehalten

Die Aufschlüsselung der Allergene und Zusatzstoffe, können Sie aus unserer Zutatenliste entnehmen.

In unseren Speisen können Spuren von Allergenen enthalten sein.

Die Nährwertangaben werden auf Grundlage des Bundeslebensmittelschlüssel berechnet, für die Richtigkeit übernehmen wir keine Gewähr.

Allergene

a=Glutenhaltig, a1=GL-Weizen, a7=GL-Hybridstämme, d=Sellerie/-erzeugnisse,
a2=GL-Gerste, a3=GL-Hafer, a4=GL-Roggen, a5=GL-Dinkel, a6=GL-Kamut, b=Milch/-
erzeugnisse, b1=Milcheiweiß, b2=Milchzucker (Lac.)

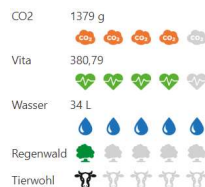


Mittwoch
04.06.2025

Speisekarte

Menü 1

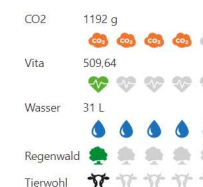
Blätterteigtasche mit Pilzfüllung (a,a1,a7,b,c,d)
Schnittlauchsauce (a,a1,a7,b,b1,b2)
Vollkornreis
Grüner Bohnensalat (l)
Pfirsichpudding (b,b1)



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)	
1015,66	21,5	42,34	22,92	
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE	
135,37	45,32	8,77	11,24	

Menü 2

Wurstragout mit Paprika und Mais (b,d)
Salzkartoffeln
Grüner Bohnensalat (l)
Pfirsichpudding (b,b1)



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)	
765,5	43,49	31,42	9,83	
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE	
74,65	34,05	9,51	6,19	

Guten Appetit

Änderungen vorbehalten

Die Aufschlüsselung der Allergene und Zusatzstoffe, können Sie aus unserer Zutatenliste entnehmen.

In unseren Speisen können Spuren von Allergenen enthalten sein.

Die Nährwertangaben werden auf Grundlage des Bundeslebensmittelschlüssel berechnet, für die Richtigkeit übernehmen wir keine Gewähr.

Allergene

a=Glutenhaltig, a1=GL-Weizen, a7=GL-Hybridstämme, b=Milch/-erzeugnisse, c=Eier/-erzeugnisse, d=Sellerie/-erzeugnisse, b1=Milcheiweiß, b2=Milchzucker (Lac.), l=Schwefeldioxid



Donnerstag
05.06.2025

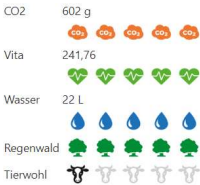
Speisekarte

Menü 1

Vegane Gemüsebällchen
Spinatsauce (a,a1,a7,b,b1,b2)
Balkangemüse (d)
Salzkartoffeln
Birne



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)
734,72	14,61	27,06	8,35
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE
101,07	19,16	7,6	4,51

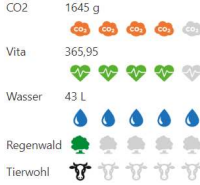


Menü 2

Geflügelkrakauer (d,f)
Paprikasauce (a,a1,a7)
Balkangemüse (d)
Kartoffelrösti
Mandarinenquark (b)



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)
534,36	16,74	26,42	9,02
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE
54,07	19,38	2,34	3,43



Guten Appetit

Änderungen vorbehalten
Die Aufschlüsselung der Allergene und Zusatzstoffe, können Sie aus unserer Zutatenliste entnehmen.
In unseren Speisen können Spuren von Allergenen enthalten sein.
Die Nährwertangaben werden auf Grundlage des Bundeslebensmittelschlüssel berechnet, für die Richtigkeit übernehmen wir keine Gewähr.

Allergene
d=Sellerie/-erzeugnisse, f=Senf/-erzeugnisse, a=Glutenhaltig, a1=GL-Weizen, a7=GL-Hybridstämme, b=Milch/-erzeugnisse, b1=Milcheiweiß, b2=Milchzucker (Lac.)



Freitag
06.06.2025

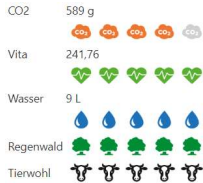
Speisekarte

Menü 1

Hirsepfanne mit Gemüse
Tomatensauce
Gurkensalat mit Dill (l)
Banane



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)
551,3	16,57	11,27	3,41
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE
92,52	25,24	1,94	7,71

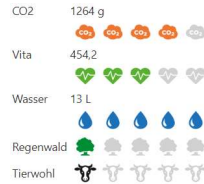


Menü 2

Fischfilet aus der Pfanne (a,a1,a7,j)
Tomatensauce
Salzkartoffeln
Gurkensalat mit Dill (l)
Gefüllter Schokokuchen (a,a1,a7,b,b1,c)



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)
777,5	41,21	43,52	14,29
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE
105,62	33,51	6,54	9,02



Guten Appetit

Änderungen vorbehalten
Die Aufschlüsselung der Allergene und Zusatzstoffe, können Sie aus unserer Zutatenliste entnehmen.
In unseren Speisen können Spuren von Allergenen enthalten sein.
Die Nährwertangaben werden auf Grundlage des Bundeslebensmittelschlüssel berechnet, für die Richtigkeit übernehmen wir keine Gewähr.

Allergene
a=Glutenhaltig, a1=GL-Weizen, a7=GL-Hybridstämme, j=Fisch/-erzeugnisse,
l=Schwefeldioxid, b=Milch/-erzeugnisse, b1=Milcheiweiß, c=Eier/-erzeugnisse



Samstag
07.06.2025

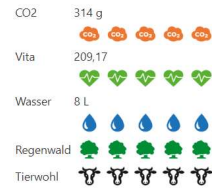
Speisekarte

Menü 1

Minestrone (a,a1,a7,d)
Brötchengebäck (a,a1,a2,a3,a4,a5,a6,a7,h)
Apfel



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)
143,4	2,1	0,46	0,29
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE
31,79	12,63	0,55	2,65

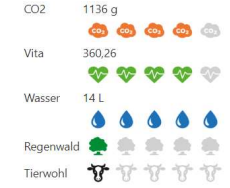


Menü 2

Pichelsteiner Eintopf mit Rindfleisch (d)
Brötchengebäck (a,a1,a2,a3,a4,a5,a6,a7,h)
Milchpuddingbecher Waldfrucht (b,b1)



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)
168,15	16,79	3,58	1,41
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE
16,33	2,61	0,26	1,35



Guten Appetit

Änderungen vorbehalten

Die Aufschlüsselung der Allergene und Zusatzstoffe, können Sie aus unserer Zutatenliste entnehmen.

In unseren Speisen können Spuren von Allergenen enthalten sein.

Die Nährwertangaben werden auf Grundlage des Bundeslebensmittelschlüssel berechnet, für die Richtigkeit übernehmen wir keine Gewähr.

Allergene

a=Glutenhaltig, a1=GL-Weizen, a7=GL-Hybridstämme, d=Sellerie/-erzeugnisse, a2=GL-Gerste, a3=GL-Hafer, a4=GL-Roggen, a5=GL-Dinkel, a6=GL-Kamut, h=Sesam/-erzeugnisse, b=Milch/-erzeugnisse, b1=Milcheiweiß

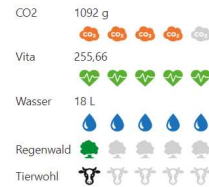


Sonntag
08.06.2025

Speisekarte

Menü 1

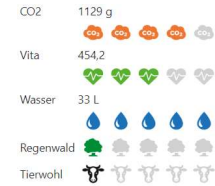
Gemüsetopf mit Zucchini, Tomate, Mais (d,f)
Salzkartoffeln
Cole Slaw Salat (c,e,f)
Apfel



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)
590,66	9,23	32,03	4,38
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE
63,39	12,05	8,02	4,72

Menü 2

Köttbullar in Pilzsauce (a,a1,a2,a3,a4,a5,a6,a7,b,b1,b2,c,d,f)
Salzkartoffeln
Cole Slaw Salat (c,e,f)
Erdbeerpudding (b,b1)



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)
911,2	36,18	49,75	14,67
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE
77,78	26,98	8,5	6,01

Guten Appetit

Änderungen vorbehalten

Die Aufschlüsselung der Allergene und Zusatzstoffe, können Sie aus unserer Zutatenliste entnehmen.

In unseren Speisen können Spuren von Allergenen enthalten sein.

Die Nährwertangaben werden auf Grundlage des Bundeslebensmittelschlüssel berechnet, für die Richtigkeit übernehmen wir keine Gewähr.

Allergene

d=Sellerie/-erzeugnisse, f=Senf/-erzeugnisse, a=Glutenhaltig, a1=GL-Weizen, a2=GL-Gerste, a3=GL-Hafer, a4=GL-Roggen, a5=GL-Dinkel, a6=GL-Kamut, a7=GL-Hybridstämme, b=Milch/-erzeugnisse, b1=Milcheiweiß, b2=Milchzucker (Lac.), c=Eier/-erzeugnisse, e=Soja/-erzeugnisse