



Montag
02.11.2026

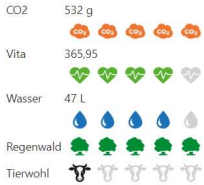
Speisekarte

Menü 1

Vanillemilchreis (b,b1,b2)
Kirschkompott
Apfel



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)
703,42	20,62	16,76	11,14
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE
115,36	26,64	0,53	11,54

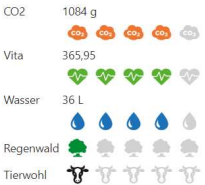


Menü 2

Geflügelschnitzel (a,a1,a7,c)
Rahmsauce (a,a1,a2,a3,a4,a5,a6,a7,b,b1,b2,d)
Erbsengemüse (b)
Salzkartoffeln
Schokoladenmoussebecher (b,b1,b2)



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)
961,41	55,67	36,47	3983,86
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE
100,12	16,84	8,56	10,01



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

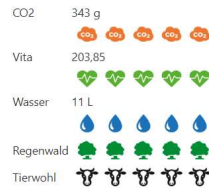


Dienstag
03.11.2026

Speisekarte

Menü 1

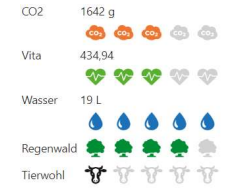
Gnocchipfanne mit Gemüsestreifen (d)
Paprikasauce (a,a1,a7)
Rotkrautsalat
Banane



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)
797,79	14,82	28,12	7,11
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE
117,75	27,92	3,1	11,78

Menü 2

Chili con Carne mit Paprika und Mais (d,l)
Vollkornnudeln (a,a1,a7)
Rotkrautsalat
Fruchtquarkbecher Erdbeer (b,b2)



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)
768,58	35,12	42,21	11,87
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE
60,89	24,67	100,84	6,09

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, l=Schwefeldioxid, a=Glutenhaltig, a1=GL-Weizen, a7=GL-Hybridstämme, b=Milch/-erzeugnisse, b2=Milchzucker (Lac.)



Mittwoch
04.11.2026

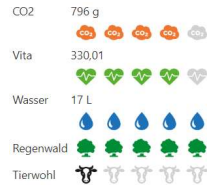
Speisekarte

Menü 1

Spiralnudeln (a,a1,a7)
Käsesauce (a,a1,a7,b,b1,b2)
Gurkensalat mit Dill (l)
Birne



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)
490	12,45	20,09	8,72
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE
63,99	10,7	3,33	6,4

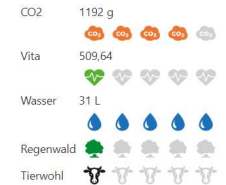


Menü 2

Wurstragout mit Paprika und Mais (d)
Salzkartoffeln
Gurkensalat mit Dill (l)
Pfirsichpudding (b,b1)



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)
667,2	30,42	23,61	8,15
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE
80,31	31,93	6,84	8,03



Guten Appetit

Änderungen vorbehalten

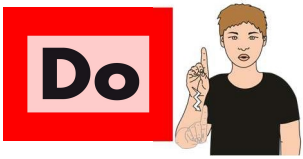
Die Aufschlüsselung der Allergene und Zusatzstoffe, können Sie aus unserer Zutatenliste entnehmen.

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, b=Milch/-erzeugnisse, b1=Milcheiweiß, b2=Milchzucker (Lac.), l=Schwefeldioxid

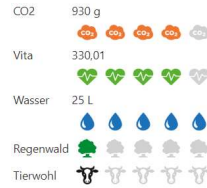


Donnerstag
05.11.2026

Speisekarte

Menü 1

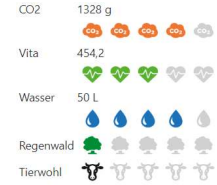
Kaiserschmarrn (a,a1,a7,b,b2,c)
Apfel-Birnenkompott
Mandarinenquark (b)



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)
820,39	25,55	30,34	10,88
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE
108,87	36,39	0,74	10,89

Menü 2

3 Stück Geflügelhackfleischbällchen (a,a1,a2,a3,a4,a5,a6,a7,c)
Schnittlauchsauce (a,a1,a7,b,b1,b2)
Salzkartoffeln
Grüner Bohnensalat (l)
Mandarinenquark (b)



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)
941,01	35,39	50,16	14,11
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE
82,5	37,58	7,57	8,25

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, b2=Milchzucker (Lac.), c=Eier/-erzeugnisse, a2=GL-Gerste, a3=GL-Hafer, a4=GL-Roggen, a5=GL-Dinkel, a6=GL-Kamut, b1=Milcheiweiß, l=Schwefeldioxid



Freitag
06.11.2026

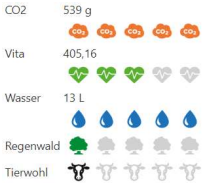
Speisekarte

Menü 1

Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung (b)
Fruchtiges Ratatouille (d,f)
Marmorkuchen (a,a1,a7,b,b1,b2,c)



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)
910,87	12,81	59,15	18,94
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE
79,22	10,46	5,15	7,92

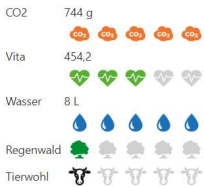


Menü 2

Hamburger Heringstopf mit Apfel, Zwiebel (b,b1,b2,c,f,j)
Röstkartoffeln
Gurkensalat mit Dill (l)
Marmorkuchen (a,a1,a7,b,b1,b2,c)



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)
953,56	18,11	66,11	14,6
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE
69,6	29,75	5,3	6,96



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.), c=Eier/-erzeugnisse, f=Senf/-erzeugnisse, j=Fisch/-erzeugnisse, d=Sellerie/-erzeugnisse, a=Glutenhaltig, a1=GL-Weizen, a7=GL-Hybridstämme, l=Schwefeldioxid

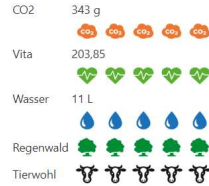


Menü 1

Deftiger Gemüseeintopf
Brötchengebäck (a,a1,a2,a3,a4,a5,a6,a7,h)
Apfel



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)
207,37	7,19	0,69	0,34
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE
41,49	7,55	0,13	4,15

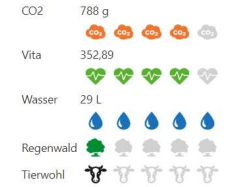


Menü 2

Gemüseeintopf mit Hühnerfleisch (a,a1,a7)
Brötchengebäck (a,a1,a2,a3,a4,a5,a6,a7,h)
Milchpuddingbecher Karamell (b,b1,b2)



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)
356,14	27,34	14,14	6,26
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE
38,38	13,85	1,07	3,84



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, a2=GL-Gerste, a3=GL-Hafer, a4=GL-Roggen, a5=GL-Dinkel, a6=GL-Kamut, h=Sesam/-erzeugnisse, b=Milch/-erzeugnisse, b1=Milcheiweiß, b2=Milchzucker (Lac.)

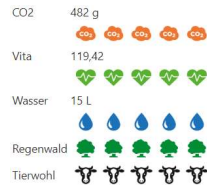


Menü 1

Dinkelpfanne mit Zucchini, Bohnen (a,a5,a7)
Tomaten-Bärlauchsauce (a,a1,a7)
Banane



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)
604,32	18,91	15,77	5,41
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE
94,15	19,23	2,02	9,42

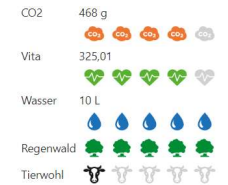


Menü 2

Lasagne vom Rind (a,b,b1,c,d)
Tomatensauce
Krautsalat
Mangomilchdessert (b,b1)



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)
827,57	31,48	45,09	15,11
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE
74,26	32,99	5,94	7,43



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

a=Glutenhaltig, a5=GL-Dinkel, a7=GL-Hybridstämme, b=Milch/-erzeugnisse, b1=Milcheiweiß, c=Eier/-erzeugnisse, d=Sellerie/-erzeugnisse, a1=GL-Weizen