



Montag
04.08.2025

Speisekarte

Menü 1

- Rote Linsensuppe mit Tomaten und Kräutern (d,f)
- Brötchengebäck (a,a1,a2,a3,a4,a5,a6,a7,h)
- Früchtejoghurtbecher (b,b2)



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)	
389,73	21,89	5,63	2,92	
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE	
60,06	20,13	1,35	5	

Menü 2

- Hähnchen Cordon Bleu (a,a1,a7,b,b1)
- Rahmsauce (a,a1,a2,a3,a4,a5,a6,a7,b,b1,b2,d)
- Brokkoli mit Mandeln (i,i1)
- Salzkartoffeln
- Früchtejoghurtbecher (b,b2)



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)	
929,8	58,68	34,61	12,65	
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE	
92,66	20,43	8,98	7,71	

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, a2=GL-Gerste, a3=GL-Hafer, a4=GL-Roggen, a5=GL-Dinkel, a6=GL-Kamut, h=Sesam/-erzeugnisse, b2=Milchzucker (Lac.), i=Schalenfrüchte, i1=SF-Mandel

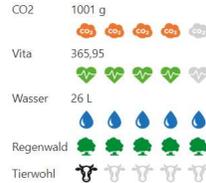


Dienstag
05.08.2025

Speisekarte

Menü 1

2 Stück Blumenkohl-Käsesterne (a,a1,a7,b,b1,c)
Gemüsebechamel (a,a1,a7,b,b1,b2,d)
Regenbogenkarotten
Salzkartoffeln
Heidelbeerquark (b,b1,b2)



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)	
909,69	27,33	41,93	16,6	
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE	
103,86	27,7	7,19	8,62	

Menü 2

Fischfilet in Backteig (a,a1,a7,c,f,j)
Gemüsebechamel (a,a1,a7,b,b1,b2,d)
Regenbogenkarotten
Salzkartoffeln
Heidelbeerquark (b,b1,b2)



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)	
967,01	36,83	42,33	14,08	
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE	
116,16	26,38	7,19	9,42	

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, b1=Milcheiweiß, c=Eier/-erzeugnisse, f=Senf/-erzeugnisse, j=Fisch/-erzeugnisse, b2=Milchzucker (Lac.), d=Sellerie/-erzeugnisse

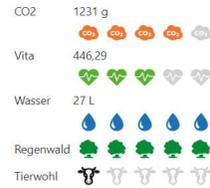


Mittwoch
06.08.2025

Speisekarte

Menü 1

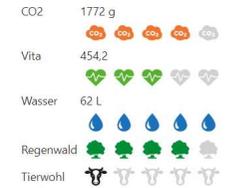
Blumenkohlcurry mit Gemüsestreifen (a,a1,a7,e)
Vollkornreis
Karottenrohkost
Grießpudding (a,a1,a7,b,b1,b2)



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)	
784,11	16,59	26,83	10,46	
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE	
111,95	38,72	6,37	9,33	

Menü 2

Geflügelschnitzel (a,a1,a7,c)
Hollandaise (b,b2,c,l)
Romanesco
Salzkartoffeln
Grießpudding (a,a1,a7,b,b1,b2)



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)	
1201,24	58,41	72,44	31,64	
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE	
75,82	8,49	7,78	6,34	

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



Donnerstag
07.08.2025

Speisekarte

Menü 1

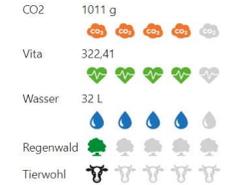
2 Stück Quinoabratling
Weiße Basilikumsauce (a,a1,a7,b,b1,b2)
Balkangemüse (d)
Salzkartoffeln
Ananaswürfel



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)	
1120,05	31,65	46,24	9,99	
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE	
135,91	22,16	6,62	10,24	

Menü 2

Paprikaschote mit Hackfleischfüllung (c)
Weiße Basilikumsauce (a,a1,a7,b,b1,b2)
Vollkornreis
Götterspeise



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)	
701,35	21,52	32,59	13,79	
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE	
79,98	16,99	7,03	6,66	

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

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

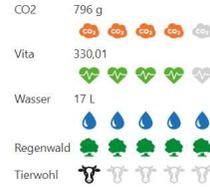


Freitag
08.08.2025

Speisekarte

Menü 1

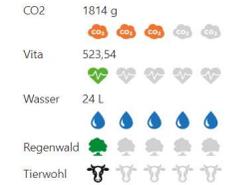
Spiralnudeln (a,a1,a7)
Käsesauce (a,a1,a7,b,b1,b2)
Gurkensalat mit Dill (l)
Birne



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)	
540,81	13,02	19,85	7,35	
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE	
76,5	11,13	3,4	6,39	

Menü 2

Geschmorte Schweineroulade (a,a1,a2,a3,a4,a5,a6,a7,b,b1,b2,d,f)
Rahmsauce (a,a1,a2,a3,a4,a5,a6,a7,b,b1,b2,d)
Salzkartoffeln
Gurkensalat mit Dill (l)
Marmorkuchen (a,a1,a7,b,b1,b2,c)



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)	
806,64	33,32	37,3	14,49	
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE	
82,27	19,18	8,79	6,74	

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, b=Milch/-erzeugnisse, b1=Milcheiweiß, b2=Milchzucker (Lac.), d=Sellerie/-erzeugnisse, f=Senf/-erzeugnisse, l=Schwefeldioxid, c=Eier/-erzeugnisse



Samstag
09.08.2025

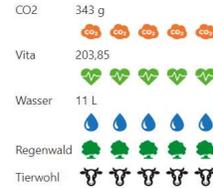
Speisekarte

Menü 1

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



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)		
236,62	8,86	0,86	0,37		
Kohlenhydrate (g)		Zucker (g)	Salz (g)	KE	
46,53		8,61	0,15	3,86	

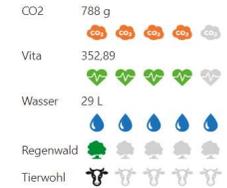


Menü 2

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)		
391,05	29,7	15,21	6,61		
Kohlenhydrate (g)		Zucker (g)	Salz (g)	KE	
42,25		14,48	1,18	2,29	



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.)

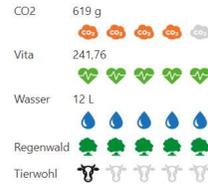


Sonntag
10.08.2025

Speisekarte

Menü 1

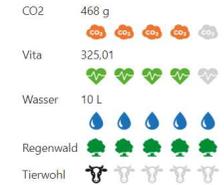
Cous Cous Risotto mit Erbsen, Pilze (a,a1,a7)
Schnittlauchauce (a,a1,a7,b,b1,b2)
Krautsalat
Apfel



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)	
634,59	17,41	26,77	6,13	
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE	
79,75	5,32	4,9	6,62	

Menü 2

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



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)	
355,54	6,74	21,44	5,97	
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE	
33,97	23,71	3,64	2,79	

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, b1=Milcheiweiß, c=Eier/-erzeugnisse, d=Sellerie/-erzeugnisse, b2=Milchzucker (Lac.)