



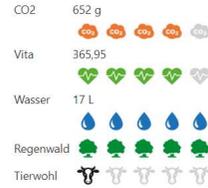
Montag

05.05.2025

# Speisekarte

## Menü 1

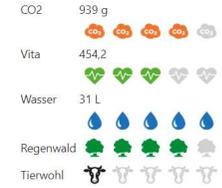
Gemüsebratling (a,a1,a7,c,e)  
 Käsesauce (a,a1,a7,b,b1,b2)  
 Salzkartoffeln  
 Karottenrohkost  
 Kiwi



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)		
720,96	15,59	25,83	7,96		
Kohlenhydrate (g)		Zucker (g)	Salz (g)	KE	
94,78		34,52	4,73	7,89	

## Menü 2

Mediterrane Geflügelpfanne (d,f,l)  
 Karottenrohkost  
 Spiralnudeln (a,a1,a7)  
 Stracciatellaquark (b,b1)



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)		
853,63	51,36	33,08	8,46		
Kohlenhydrate (g)		Zucker (g)	Salz (g)	KE	
81,66		46,85	3,15	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, c=Eier/-erzeugnisse, e=Soja/-erzeugnisse, d=Sellerie/-erzeugnisse, f=Senf/-erzeugnisse, l=Schwefeldioxid, b=Milch/-erzeugnisse, b1=Milcheiweiß, b2=Milchzucker (Lac.)



Dienstag  
06.05.2025

# Speisekarte

## Menü 1

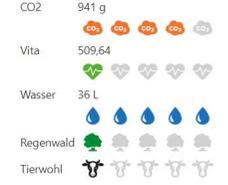
Vanillegrießbrot (a,a1,a7,b,b1,b2)  
Waldbeerkompott  
Apfel



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)		
811,7	22,87	18,47	12,24		
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE		
131,9	56,23	0,58	8,71		

## Menü 2

Geflügelfleischkäse  
Warmer Speckkartoffelsalat (c)  
Früchtejoghurtbecher (b)



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)		
481,55	13,35	24,53	6,41		
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE		
49,92	21,07	0,15	4,34		

## 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, b=Milch/-erzeugnisse, b1=Milcheiweiß, b2=Milchzucker (Lac.), c=Eier/-erzeugnisse

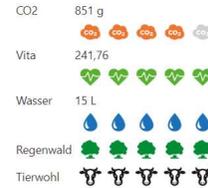


Mittwoch  
07.05.2025

# Speisekarte

## Menü 1

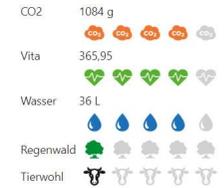
Geschnetzeltes "Veggi" (a1,c,e)  
Reis  
Tomatensalat (l)  
Banane



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)		
494,41	18,41	6,3	2,33		
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE		
86,13	18,58	8,72	7,17		

## Menü 2

Hackbraten (a,a1,a7,f)  
Champignonrahmsauce (a,a1,a2,a3,a4,a5,a6,a7,b,b1,b2,d)  
Kaisergemüse (d)  
Salzkartoffeln  
Pfirsichpudding (b,b1)



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)		
719,15	31,45	30,29	14,09		
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE		
78,43	26,42	6,94	6,48		

## 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

a1=GL-Weizen, c=Eier/-erzeugnisse, e=Soja/-erzeugnisse, a=Glutenhaltig, a7=GL-Hybridstämme, f=Senf/-erzeugnisse, 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, l=Schwefeldioxid



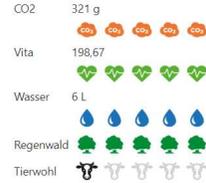
Donnerstag

08.05.2025

# Speisekarte

## Menü 1

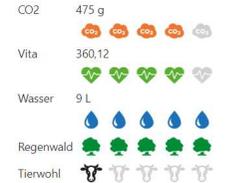
Kartoffelgulasch mit Rübengemüse (b,b1,b2,d)  
Brötchengebäck (a,a1,a2,a3,a4,a5,a6,a7,h)  
Ananaswürfel



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)	
353,53	7,65	4,24	2,14	
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE	
67,97	14,58	1,25	5,69	

## Menü 2

Geflügelbratwurst  
Leipziger Allerlei in Rahm (a,a1,a7,b,b1,b2,d)  
Salzkartoffeln  
Latte Macchiatopudding (b,b1)



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)	
771,02	37,53	34,28	14,39	
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE	
75,37	25,17	7,52	6,3	

## 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, a=Glutenhaltig, a1=GL-Weizen, a2=GL-Gerste, a3=GL-Hafer, a4=GL-Roggen, a5=GL-Dinkel, a6=GL-Kamut, a7=GL-Hybridstämme, h=Sesam/-erzeugnisse



Freitag  
09.05.2025

# Speisekarte

## Menü 1

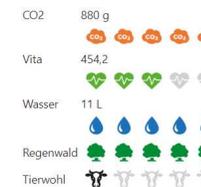
Belugalinsencurry mit Pfirsichsauce (a,a1,a7,d,e,f)  
Vollkornreis  
Cole Slaw Salat (c,e,f)  
Birne



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)	
853,75	21,17	30,88	4,2	
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE	
121,22	17,99	7,08	9,51	

## Menü 2

2 Fischfrikadellen (a,a1,a7,f,j)  
Petersiliensauce (a,a1,a7,b,b1,b2)  
Salzkartoffeln  
Cole Slaw Salat (c,e,f)  
Orangen-Schokoladenkuchen (a,a1,b,c,e)



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)	
894,3	38,41	54,51	17,98	
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE	
74,26	19	8,43	5,9	

## 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, e=Soja/-erzeugnisse, f=Senf/-erzeugnisse, j=Fisch/-erzeugnisse, b=Milch/-erzeugnisse, b1=Milcheiweiß, b2=Milchzucker (Lac.), c=Eier/-erzeugnisse



Samstag

10.05.2025

# Speisekarte

## Menü 1

Wurzeleintopf mit Karotte, Sellerie (d)  
Brötchengebäck (a,a1,a2,a3,a4,a5,a6,a7,h)  
Apfel



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)		
230,91	5,71	0,65	0,34		
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE		
48,69	12,7	1,23	4,03		



## Menü 2

Hühnersuppe mit Huhnfleisch, Gemüse, Nudeln (a,a1,a7,b,b1,c)  
Brötchengebäck (a,a1,a2,a3,a4,a5,a6,a7,h)  
Zitronenmousse-Becher (b,b1)



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)		
335,74	22,37	13,98	4,93		
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE		
29,6	3,47	1,44	2,44		



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



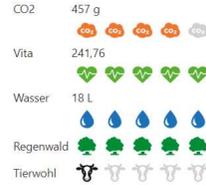
Sonntag

11.05.2025

# Speisekarte

## Menü 1

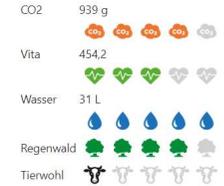
Lasagne Vegetarisch (a,a7,e)  
Tomatensauce  
Karottenrohkost  
Apfel



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)
275,09	2,79	5,1	1,92
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE
47,8	30,09	1,16	3,99

## Menü 2

Hühnerfrikassee mit Pilze, Spargel (a,a1,a7,b,b1,b2)  
Salzkartoffeln  
Karottenrohkost  
Cheesecakequark (b,b1,c)



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)
890,63	34,71	38,04	17,46
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE
95,4	47,11	6,34	8,38

## 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, a7=GL-Hybridstämme, e=Soja/-erzeugnisse, a1=GL-Weizen,

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