



Montag
05.10.2026

Speisekarte

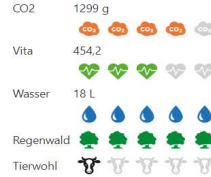


Menü 1

2 vegetarische Schnitzel (a,a1,a3,a7,b,b1,c)
Schnittlauchsauc (a,a1,a7,b,b1,b2)
Erbsen und Möhren (b)
Salzkartoffeln
Milchstrudelbecher (b,b1)



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)
930,87	40,08	39,44	10,79
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE
103,62	23,52	6,83	10,36

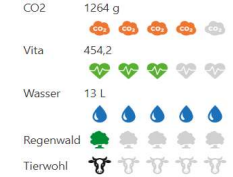


Menü 2

4 Stück Fischstäbchen (a,a1,a7,j)
Schnittlauchsauc (a,a1,a7,b,b1,b2)
Erbsen und Möhren (b)
Salzkartoffeln
Milchstrudelbecher (b,b1)



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)
817,4	31,01	37,56	18,35
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE
87,34	18,56	7,53	8,73



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, a3=GL-Hafer, a7=GL-Hybridstämme, b=Milch/-erzeugnisse, b1=Milcheiweiß, c=Eier/-erzeugnisse, j=Fisch/-erzeugnisse, b2=Milchzucker (Lac.)



Dienstag
06.10.2026

Speisekarte

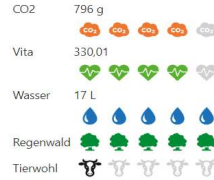


Menü 1

Spiralnudeln (a,a1,a7)
Tomatensauce (a,a1,a7)
Karottenrohkost
Kiwi



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)
450,04	9,77	11,19	2,61
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE
72,14	19,82	4,66	7,21

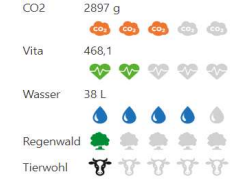


Menü 2

Rindergulasch mit Zwiebeln, Pilze (a,a1,a2,a3,a4,a5,a6,a7,b,b1,b2,d)
Salzkartoffeln
Karottenrohkost
Nuss-Nougatbecher (b,b1,i,i2)



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)
508,01	33,64	17,17	51,94
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE
50,49	15,23	6,03	5,05



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, i=Schalenfrüchte, i2=SF-Haselnuss



Mittwoch
07.10.2026

Speisekarte

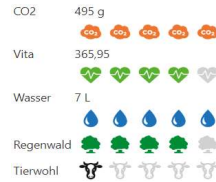


Menü 1

2 Stück Linsenburger (a,a1,a7,d)
Fruchtiges Ratatouille (d,f)
Vollkornnudeln (a,a1,a7)
Birne



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)
889,39	24	55,07	6,45
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE
75,07	9,56	2,07	7,51

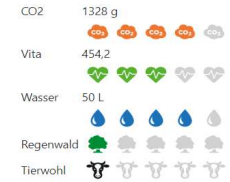


Menü 2

Spargelgemüse mit Fleischklößen in Rahm (a,a1,a7,b1,b2,c)
Salzkartoffeln
Gurkensalat mit Dill (l)
Rote Grütze Becher (b,b1)



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)
528,99	12,28	18,05	9,66
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE
77,24	27,8	6,73	7,72



Guten Appetit

Änderungen vorbehalten

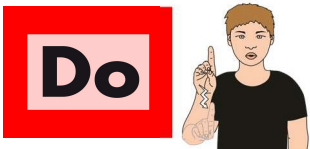
Die Aufschlüsselung der Allergene und Zusatzstoffe, können Sie aus unserer Zutatenliste entnehmen.

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.), c=Eier/-erzeugnisse,
f=Senf/-erzeugnisse, l=Schwefeldioxid



Donnerstag
08.10.2026

Speisekarte

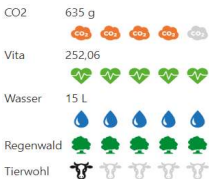


Menü 1

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



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)
871,41	23,19	34,81	9,4
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE
111,78	21,98	5,52	11,18



Menü 2

2 Stück Geflügelbockwurst (d,f)
Kaisergemüse
Kartoffelpüree. (b,b1,b2)
Schokodonut (a,a1,a7,b,c,e)



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)
530,23	12,17	24,83	8,09
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE
63,93	13,12	0,81	6,39



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.), c=Eier/-erzeugnisse, e=Soja/-erzeugnisse



Freitag
09.10.2026

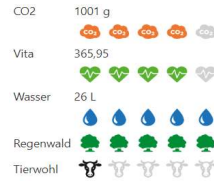
Speisekarte

Menü 1

2 Stück Blumenkohl-Käsesterne (a,a1,a7,b,b1,c)
Schnittlauchsauce (a,a1,a7,b,b1,b2)
Vollkornreis
Gurkensalat mit Dill (l)
Gefüllter Schokokuchen (a,a1,a7,b,b1,b2,c)



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)
786,24	20,04	43,42	18,42
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE
129,9	33,48	7,18	12,99

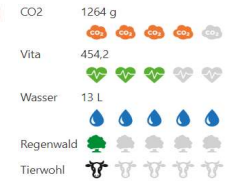


Menü 2

Fischfilet aus der Pfanne (a,a1,a7,j)
Tomatensauce
Salzkartoffeln
Gurkensalat mit Dill (l)
Gefüllter Schokokuchen (a,a1,a7,b,b1,b2,c)



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)
742,58	40,45	41,44	13,51
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE
102,49	34,36	5,87	10,25



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, b1=Milcheiweiß, c=Eier/-erzeugnisse, j=Fisch/-erzeugnisse, b2=Milchzucker (Lac.), l=Schwefeldioxid

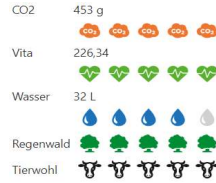


Menü 1

Schnittbohne Eintopf mit Karotte, Kartoffel (d)
Brötchengebäck (a,a1,a2,a3,a4,a5,a6,a7,h)
Apfel



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)
184,1	6,66	0,64	0,37
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE
36,49	4,72	0,14	3,65

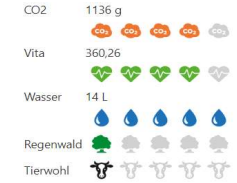


Menü 2

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)
255,11	17,16	7,47	4,07
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE
28,89	14,22	0,33	2,89



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

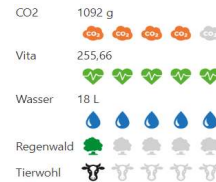


Menü 1

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



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)
620,59	10,02	31,79	4,24
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE
70,7	11,89	7,17	7,07

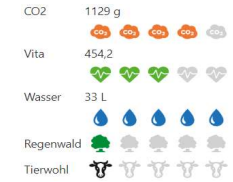


Menü 2

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



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)
868,06	34,47	47,85	13,71
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE
73,1	26,86	7,73	7,31



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