



Montag
06.10.2025

Speisekarte

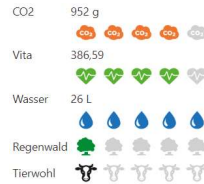


Menü 1

Rührei (b,b1,b2,c,d)
Rahmspinat (b,b1,b2)
Salzkartoffeln
Schokoladenpuddingbecher (b,b1)



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)
430,39	12,61	15,11	7,02
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE
58,54	11,23	7,32	4,87

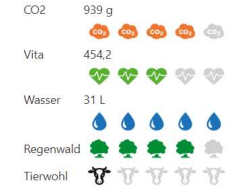


Menü 2

Geflügelragout in fruchtiger Currysauce (a,a1,a7,b,b1,b2)
Vollkornreis
Karottenrohkost
Schokoladenpuddingbecher (b,b1)



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)
1000,58	40,49	39,41	16,87
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE
114,23	35,88	12,38	9,51



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.), c=Eier/-erzeugnisse, d=Sellerie/-erzeugnisse, a=Glutenhaltig, a1=GL-Weizen, a7=GL-Hybridstämme



Dienstag
07.10.2025

Speisekarte

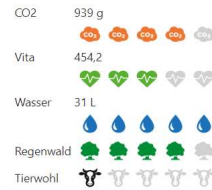


Menü 1

Quinoapfanne mit Spinat, Rote Linsen
Sojamilchsauce (a,a1,a7,e)
Ananaswürfel



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)
681,17	28,14	18,08	5,12
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE
98,51	11,84	1,13	8,15

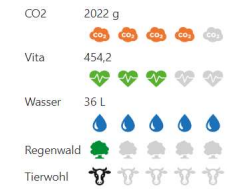


Menü 2

Paniertes Fischfilet (a,a1,a7,c,j)
Bernaise (b,b2,c,l)
Leipziger Allerlei (d)
Salzkartoffeln
Früchtejoghurtbecher (b,b2)



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)
1095,53	45,31	61,37	29,66
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE
83,4	24,27	7,93	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

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



Mittwoch
08.10.2025

Speisekarte

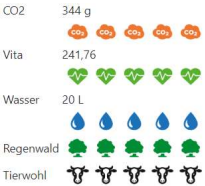


Menü 1

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



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)
934,99	24,8	58,36	6,84
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE
78,32	10,53	2,3	6,53



Menü 2

Gebratene Hähnchenkeule (f)
Champignonrahmsauce (a,a1,a2,a3,a4,a5,a6,a7,b,b1,b2,d)
Balkangemüse (d)
Salzkartoffeln
Rote Grütze



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)
1192,37	60,43	66,26	15,26
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE
73,03	20,17	7,2	4,99



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, 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.)



Donnerstag

09.10.2025

Speisekarte

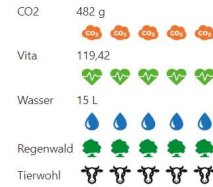


Menü 1

Dinkelpfanne mit Zucchini, Bohnen (a,a5,a7)

Tomaten-Bärlauchsauce (a,a1,a7)

Banane



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)	KE
579,54	18,74	16,59	5,89	7,21
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)		
86,29	19,91	2,27		

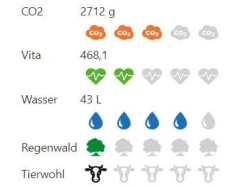
Menü 2

Rindergeschnetzeltes mit Pilzen, Kräutern (a,a1,a2,a3,a4,a5,a6,a7,b,b1,b2,d)

Salzkartoffeln

Wachsbrechbohnnensalat (l)

Kirschquarkspeise (b,b1)



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)	KE
550,42	14	19,09	8,12	6,48
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)		
77,75	29,68	7,86		

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, a1=GL-Weizen, a2=GL-Gerste, a3=GL-Hafer, a4=GL-Roggen, a6=GL-Kamut, b=Milch/-erzeugnisse, b1=Milcheiweiß, b2=Milchzucker (Lac.), d=Sellerie/-erzeugnisse, l=Schwefeldioxid



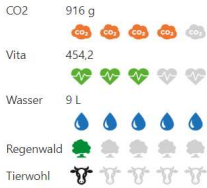
Freitag
10.10.2025

Speisekarte



Menü 1

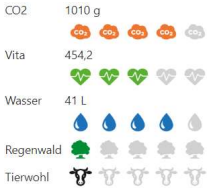
- Paprikaschote mit Gemüsefüllung (a,a1,a7,c,d,e,f)
- Pikante Sauce (a,a1,a7)
- Reis
- Cole Slaw Salat (c,e,f)
- Marmorkuchen (a,a1,a7,b,b1,b2,c)



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)
747,88	10,45	39,72	9,54
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE
86,22	16,59	6,14	6,58

Menü 2

- Geflügelcurrywurst
- mit Sauce (a,a1,a7,d,f)
- Kartoffelsalat (a,a7,b,b2,c,f)
- Marmorkuchen (a,a1,a7,b,b1,b2,c)



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)
716,55	8,79	42,47	9,87
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE
73,13	12,35	7,27	6,08

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



Samstag
11.10.2025

Speisekarte

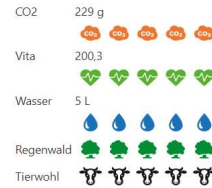


Menü 1

Karotteneintopf mit Lauch, Kartoffeln (d)
Brötchengebäck (a,a1,a2,a3,a4,a5,a6,a7,h)
Apfel



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)
228,99	6,35	0,93	0,41
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE
47,03	14,14	1,27	3,89

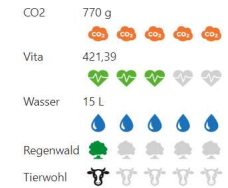


Menü 2

Tiroler Kartoffelsuppe mit Geflügelwurst (b,b1,b2,d)
Brötchengebäck (a,a1,a2,a3,a4,a5,a6,a7,h)
Milchpuddingbecher Erdbeere (b,b1)



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)
291,33	18,59	8,5	4,31
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE
33,72	1,38	3,18	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

d=Sellerie/-erzeugnisse, b=Milch/-erzeugnisse, b1=Milcheiweiß, b2=Milchzucker (Lac.), 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



Sonntag
12.10.2025

Speisekarte



Menü 1

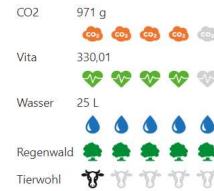
2 Stück Backcamembert (a,b,b1)

Preiselbeeren

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

Karottenrohkost

Apfel



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)
863,54	44,2	47,06	28,1
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE
59,12	39,11	3,67	4,92

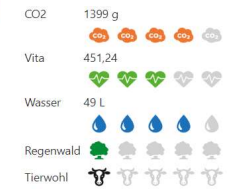
Menü 2

Hähnchengeschnetzeltes mit Erbsen (a,a1,a7,b,b1,b2,d)

Salzkartoffeln

Karottenrohkost

Nusspudding (b,b1,i,i2)



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)
902,39	42,8	31,23	12,47
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE
104,37	42,25	7,95	8,69

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, b=Milch/-erzeugnisse, b1=Milcheiweiß, a1=GL-Weizen, a7=GL-Hybridstämme, b2=Milchzucker (Lac.), d=Sellerie/-erzeugnisse, a2=GL-Gerste, a3=GL-Hafer, a4=GL-Roggen, a5=GL-Dinkel, a6=GL-Kamut, h=Sesam/-erzeugnisse, i=Schalenfrüchte, i2=SF-Haselnuss