



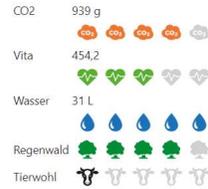
Montag

07.07.2025

Speisekarte

Menü 1

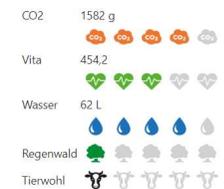
Kartoffelgulasch mit Rübensgemüse (b,b1,b2,d)
Vollkornreis
Apfel



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)	
523,95	11,31	8,41	3,88	
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE	
97,73	9,58	6,22	8,17	

Menü 2

Gebratene Hähnchenbrust (f)
Erbsengemüse in Rahm (a,a1,a7,b,b1,b2)
Salzkartoffeln
Buttermilchdessert (b,b1,b2)



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)	
855,97	62,28	31,41	9,25	
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE	
75,01	18,86	6,72	6,25	

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

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



Dienstag
08.07.2025

Speisekarte

Menü 1

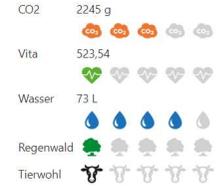
2 Stück Rote Bete Puffer (a,a1,a7)
Tomatensauce
Salzkartoffeln
Karottenrohkost
Müsli-Joghurtbecher (a,a1,a3,a7,b)



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)
850,12	21,68	27,87	3,02
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE
115,91	48,14	5,62	7,69

Menü 2

2 Minihaxen
Bayrisch Kraut (l)
Kartoffelpüree. (b,b1,b2)
Müsli-Joghurtbecher (a,a1,a3,a7,b)



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)
972,16	71,1	45,82	11,66
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE
66,9	19,31	1,26	3,45

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, l=Schwefeldioxid, b=Milch/-erzeugnisse, b1=Milcheiweiß, b2=Milchzucker (Lac.), a3=GL-Hafer



Mittwoch
09.07.2025

Speisekarte

Menü 1

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



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)	
421,59	11,78	23,63	12,94	
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE	
39,56	8,64	0,78	3,29	

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)
Pfirsichpudding (b,b1)



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)	
1273,9	43,35	76,85	25,54	
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE	
97,24	35,98	8,26	8,26	

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.), d=Sellerie/-erzeugnisse, a2=GL-Gerste, a3=GL-Hafer, a4=GL-Roggen, a5=GL-Dinkel, a6=GL-Kamut, c=Eier/-erzeugnisse, h=Sesam/-erzeugnisse, l=Schwefeldioxid



Donnerstag

10.07.2025

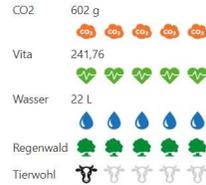
Speisekarte

Menü 1

Vegane Gemüsebällchen
 Spinatsauce (a,a1,a7,b,b1,b2)
 Balkangemüse (d)
 Salzkartoffeln
 Birne



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)
734,72	14,61	27,06	8,35
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE
101,07	19,16	7,6	4,51

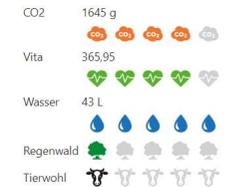


Menü 2

Geflügelkrakauer (d,f)
 Paprikasauce (a,a1,a7)
 Balkangemüse (d)
 Kartoffelrösti
 Mandarinenquark (b)



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)
534,36	16,74	26,42	9,02
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE
54,07	19,38	2,34	3,43



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

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



Freitag
11.07.2025

Speisekarte

Menü 1

Hirsepfanne mit Gemüse
Tomatensauce
Gurkensalat mit Dill (l)
Banane



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)		
553,29	16,65	11,34	3,44		
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE		
92,77	25,28	2,01	7,72		

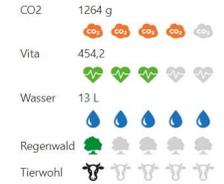


Menü 2

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)		
777,5	41,21	43,52	14,29		
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE		
105,62	33,51	6,54	9,02		



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



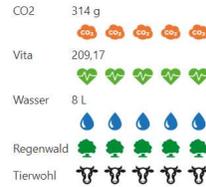
Samstag

12.07.2025

Speisekarte

Menü 1

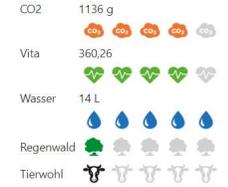
Minestrone (a,a1,a7,d)
Brötchengebäck (a,a1,a2,a3,a4,a5,a6,a7,h)
Apfel



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)	
143,4	2,1	0,46	0,29	
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE	
31,79	12,63	0,55	2,65	

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)	
168,15	16,79	3,58	1,41	
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE	
16,33	2,61	0,26	1,35	

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



Sonntag

13.07.2025

Speisekarte

Menü 1

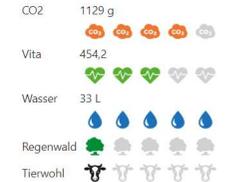
Gemüsetopf mit Zucchini, Tomate, Mais (d,f)
Salzkartoffeln
Cole Slaw Salat (c,e,f)
Apfel



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)	
590,66	9,23	32,03	4,38	
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE	
63,39	12,05	8,02	4,72	

Menü 2

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



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)	
911,2	36,18	49,75	14,67	
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE	
77,78	26,98	8,5	6,01	

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

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