



Montag
07.09.2026

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)
638,11	15,72	26,35	9,36
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE
76,05	22,92	4,42	7,61

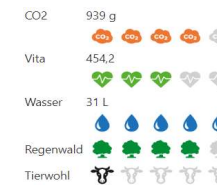


Menü 2

Hühnerfrikassee mit Pilze, Spargel (a,a1,a7,b,b1,b2)
Salzkartoffeln
Karottenrohkost
Panna Cotta im Becher (b,b1,b2)



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)
663,81	26,88	30,85	13,62
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE
65,65	24,24	5,64	6,57



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



Dienstag
08.09.2026

Speisekarte

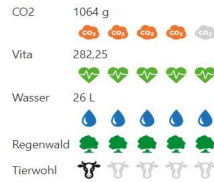


Menü 1

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



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)
688,41	20,59	16,62	11,03
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE
108,44	39,6	0,52	10,84

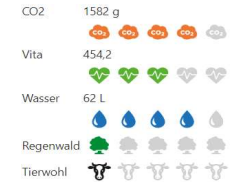


Menü 2

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



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)
774,18	49,4	31,05	9,81
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE
70,86	17,88	6,16	7,09



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.), f=Senf/-erzeugnisse



Mittwoch
09.09.2026

Speisekarte



Menü 1

Geschnetzeltes "Veggi" (a,a1,c,e)

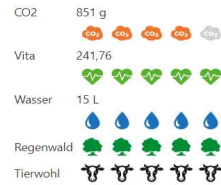
Reis

Tomatensalat (l)

Banane



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)
531,02	18,34	5,84	2,13
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE
96,42	18,08	8,08	9,64



Menü 2

2 Stück Geflügelbockwurst (d,f)

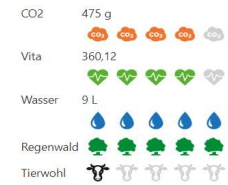
Erbsen und Möhren in Rahm (a,a1,a7,b1,b2)

Kartoffelpüree. (b,b1,b2)

Pfirsichpudding (b,b1)



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)
524,21	10,61	25,76	13,52
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE
62,08	23,1	1,21	6,21



Guten Appetit

Änderungen vorbehalten

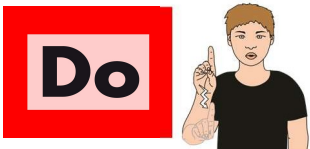
Die Aufschlüsselung der Allergene und Zusatzstoffe, können Sie aus unserer Zutatenliste entnehmen.

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, c=Eier/-erzeugnisse, e=Soja/-erzeugnisse, d=Sellerie/-erzeugnisse, f=Senf/-erzeugnisse, a7=GL-Hybridstämme, b=Milch/-erzeugnisse, b1=Milcheiweiß, b2=Milchzucker (Lac.), l=Schwefeldioxid



Donnerstag
10.09.2026

Speisekarte

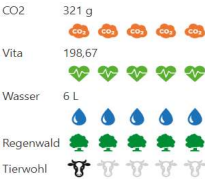


Menü 1

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)
318,61	6,45	3,71	1,88
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE
61,83	13,25	1,06	6,18

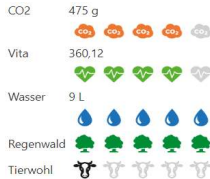


Menü 2

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



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)
684,23	36,21	27,87	10,33
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE
69,17	16,27	7,19	6,92



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
11.09.2026

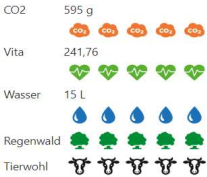
Speisekarte

Menü 1

Belugalinsencurry mit Pfirsichsauce (a,a1,a7,d,e,f)
Vollkornreis
Cole Slaw Salat (b,b1,b2,e,f)
Birne



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)
806,58	19,63	30,24	3,98
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE
112,53	17,2	6,41	11,25



Menü 2

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



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)
861,69	37,57	53,23	17,32
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE
69,96	18,84	7,74	7



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

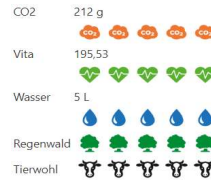


Menü 1

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



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)
213,33	5,16	0,58	0,3
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE
45,13	11,59	1,1	4,51

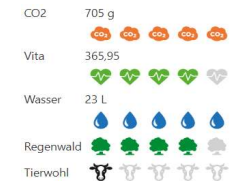


Menü 2

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,b2)



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)
401,09	23,04	16,33	7,57
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE
39,5	14,4	1,3	3,95



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, b2=Milchzucker (Lac.)

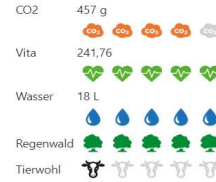


Menü 1

Lasagne Vegetarisch (a,a7,e)
Tomatensauce
Wachsbrechbohnnensalat (l)
Apfel



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)
447,26	11,14	12,1	3,23
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE
71,39	21,09	5,2	7,14

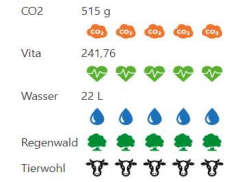


Menü 2

Mediterrane Geflügelpfanne (d,f,l)
Wachsbrechbohnnensalat (l)
Salzkartoffeln
Panna Cotta im Becher (b,b1,b2)



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)
649,38	38,57	25,02	7,69
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE
65,04	25,12	6,8	6,5



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