



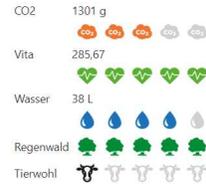
Montag

08.09.2025

# Speisekarte

## Menü 1

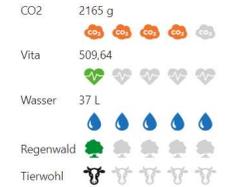
Vanillemilchreis (b,b1,b2)  
Kirschkompott  
Apfel



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)		
777,11	22,88	18,64	12,37		
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE		
127,11	29,61	0,59	10,59		

## Menü 2

Pizza Pulled Chicken (a,a1,a7,b,d,e)  
Cole Slaw Salat (c,e,f)  
Kräuterquark (b,b1,b2)  
Apfel



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)		
1102,84	54,62	85,42	34,07		
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE		
28,77	13,21	726,07	1,79		

## 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

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



Dienstag  
09.09.2025

# Speisekarte

## Menü 1

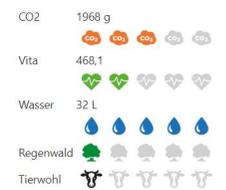
Gnocchipfanne mit Gemüsestreifen (d)  
Paprikasauce (a,a1,a7)  
Rotkrautsalat  
Banane



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)		
837,88	14,99	30,43	7,95		
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE		
122,25	28,57	3,62	8,82		

## Menü 2

Gebratener Fleischspieß (a,a1,a7,b,e,f)  
Paprikasauce (a,a1,a7)  
Kartoffelspalten  
Rotkrautsalat  
Heidelbeerquark (b,b1,b2)



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)		
1055,92	32,52	58,8	18,29		
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE		
97,64	34,35	1,03	3,3		

## 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

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

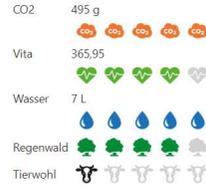


Mittwoch  
10.09.2025

# Speisekarte

## Menü 1

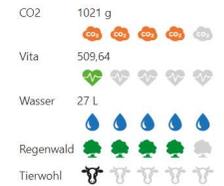
4 Zucchini-Möhren-Puffer (c)  
Hollandaise (b,b2,c,l)  
Romanesco  
Salzkartoffeln  
Kiwi



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)		
922,15	18,24	53,34	28,69		
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE		
84,29	5,75	5,39	3,67		

## Menü 2

Halbe Bremer Gekochte  
Nudelsalat (a,a1,a7,c,f)  
Grießpudding (a,a1,a7,b,b1,b2)



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)		
1349,41	36,35	107,23	26,05		
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE		
58,68	21,15	8,45	4,87		

## 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

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



Donnerstag

11.09.2025

# Speisekarte

## Menü 1

Schupfnudelpfanne mit Rührei, Paprika (a,a1,a7,b,b1,b2,c,d)

Weißer Basilikumsauce (a,a1,a7,b,b1,b2)

Götterspeise



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)	
594,13	17,24	23,8	9,25	
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE	
76,44	17,17	2,13	6,35	

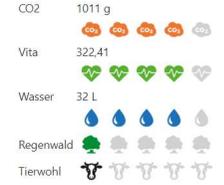
## Menü 2

Paprikaschote mit Hackfleischfüllung (c)

Weißer Basilikumsauce (a,a1,a7,b,b1,b2)

Vollkornreis

Götterspeise



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)	
701,35	21,52	32,59	13,79	
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE	
79,98	16,99	7,03	6,66	

## 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, d=Sellerie/-erzeugnisse

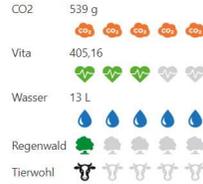


Freitag  
12.09.2025

# Speisekarte

## Menü 1

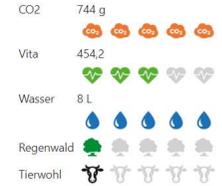
Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung (b)  
Fruchtiges Ratatouille (d,f)  
Marmorkuchen (a,a1,a7,b,b1,b2,c)



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)		
394,44	4,08	31,58	7,21		
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE		
23,89	9,61	0,72	1,98		

## Menü 2

Hamburger Heringstopf mit Apfel, Zwiebel (b,b1,b2,c,f,j)  
Röstkartoffeln  
Gurkensalat mit Dill (l)  
Marmorkuchen (a,a1,a7,b,b1,b2,c)



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)		
1101,48	21,56	77,91	16,78		
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE		
76,45	33,01	5,8	4,83		

## 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, f=Senf/-erzeugnisse, j=Fisch/-erzeugnisse, d=Sellerie/-erzeugnisse, a=Glutenhaltig, a1=GL-Weizen, a7=GL-Hybridstämme, l=Schwefeldioxid



Samstag

13.09.2025

# Speisekarte

## Menü 1

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



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)	
236,62	8,86	0,86	0,37	
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE	
46,53	8,61	0,15	3,86	

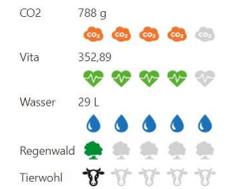


## Menü 2

Gemüseintopf mit Hühnerfleisch (a,a1,a7)  
Brötchengebäck (a,a1,a2,a3,a4,a5,a6,a7,h)  
Milchpuddingbecher Karamell (b,b1,b2)



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)	
391,05	29,7	15,21	6,61	
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE	
42,25	14,48	1,18	2,29	



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



Sonntag

14.09.2025

# Speisekarte

## Menü 1

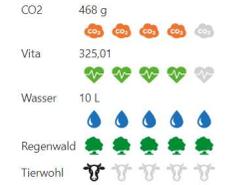
Cous Cous Risotto mit Erbsen, Pilze (a,a1,a7)  
Schnittlauchsauce (a,a1,a7,b,b1,b2)  
Krautsalat  
Apfel



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)	
634,59	17,41	26,77	6,13	
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE	
79,75	5,32	4,9	6,62	

## Menü 2

Lasagne vom Rind (a,b,b1,c,d)  
Tomatensauce  
Krautsalat  
Mangomilchdessert (b,b1)



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)	
355,54	6,74	21,44	5,97	
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE	
33,97	23,71	3,64	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

a=Glutenhaltig, a1=GL-Weizen, a7=GL-Hybridstämme, b=Milch/-erzeugnisse,

b1=Milcheiweiß, c=Eier/-erzeugnisse, d=Sellerie/-erzeugnisse, b2=Milchzucker (Lac.)