

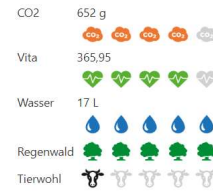


Montag  
09.02.2026

# Speisekarte

## Menü 1

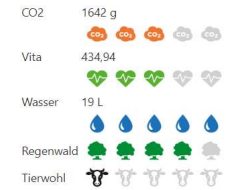
Gemüsebratling (a,a1,a7,c,e)  
Käsesauce (a,a1,a7,b,b1,b2)  
Salzkartoffeln  
Karottenrohkost  
Kiwi



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)
776,86	18,3	32,75	12,89
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE
90,74	34,36	4,63	9,07

## Menü 2

Mediterrane Geflügelpfanne (d,f,l)  
Karottenrohkost  
Spiralnudeln (a,a1,a7)  
Stracciatellaquark (b,b1)



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)
786,71	45,36	28,26	10,02
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE
81,78	51,2	2,78	8,18

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



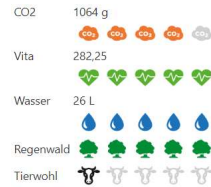
Dienstag  
10.02.2026

# Speisekarte



## Menü 1

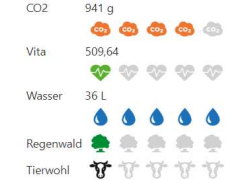
Vanillegrießbrei (a,a1,a7,b,b1,b2)  
Waldbeerkompott  
Apfel



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)	
732,99	20,59	16,62	11,03	
Kohlenhydrate (g)		Zucker (g)	Salz (g)	KE
119,42		50,58	0,52	11,94

## Menü 2

Geflügelfleischkäse  
Warmer Speckkartoffelsalat (f)  
Früchtejoghurtbecher (b,b2)



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)	
614,68	40,46	29,11	8,7	
Kohlenhydrate (g)		Zucker (g)	Salz (g)	KE
45,86		20,33	2,96	4,59

## 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  
11.02.2026

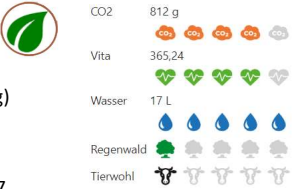
# Speisekarte

## Menü 1

Tortellini mit Käsefüllung (a,a1,a7,b,c,e)  
Bärlauchsauce (a,a1,a7,b,b1,b2)  
Tomatensalat (l)  
Pfirsichpudding (b,b1)



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)
742,48	22,27	24,01	12,91
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE
106,95	26,65	7,05	10,7

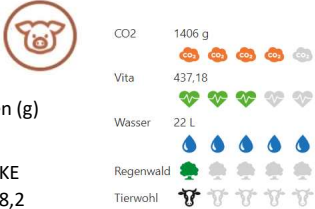


## Menü 2

Cordon Bleu vom Schwein (a,a1,b)  
Champignonrahmsauce (a,a1,a2,a3,a4,a5,a6,a7,b,b1,b2,d)  
Kaisergemüse  
Salzkartoffeln  
Pfirsichpudding (b,b1)



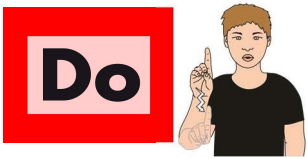
Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)
822,92	49,22	32,04	17,7
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE
82,04	27,01	6,67	8,2



## 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, c=Eier/-erzeugnisse, e=Soja/-erzeugnisse, b1=Milchprotein, b2=Milchzucker (Lac.), a2=GL-Gerste, a3=GL-Hafer, a4=GL-Roggen, a5=GL-Dinkel, a6=GL-Kamut, d=Sellerie/-erzeugnisse, l=Schwefeldioxid

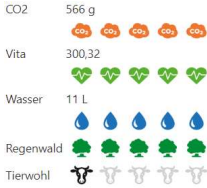


Donnerstag  
12.02.2026

# Speisekarte

## Menü 1

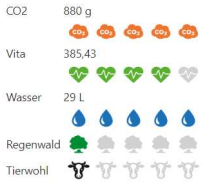
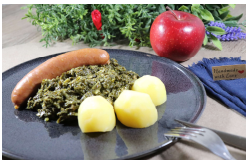
- 4 Kürbiskern-Rösti (a,d)
- Leipziger Allerlei in Rahm (a,a1,a7,b,b1,b2,d)
- Ebly (a,a1,a7)
- Latte Macchiatopudding (b,b1)



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)
846,03	21,51	37,57	14,57
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE
102,48	29,15	0,28	10,25

## Menü 2

- Rotenburger Grünkohl (a,a3,f)
- 1 Stück Kohlwurst
- Salzkartoffeln
- Apfel



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)
819,76	28,01	50,63	18,48
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE
59,21	7,67	4,83	5,92

## 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**  
a=Glutenhaltig, d=Sellerie/-erzeugnisse, a3=GL-Hafer, f=Senf/-erzeugnisse, a1=GL-Weizen, a7=GL-Hybridstämme, b=Milch/-erzeugnisse, b1=Milcheiweiß, b2=Milchzucker (Lac.)





Freitag  
13.02.2026

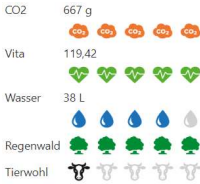
# Speisekarte

## Menü 1

Belugalinsencurry mit Pfirsichsauce (a,a1,a7,d,e,f)  
Vollkornreis  
Cole Slaw Salat (c,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

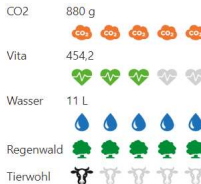


## Menü 2

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

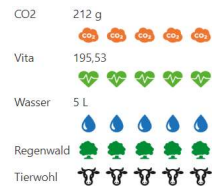


## Menü 1

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

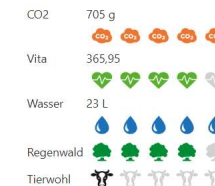


## Menü 2

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)
344,8	21,02	16,13	7,54
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE
28,09	14,36	1,3	2,81



## 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

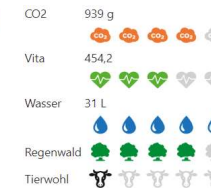
Lasagne Vegetarisch (a,a7,e)  
Tomatensauce  
Karottenrohkost  
Apfel



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)
714,52	19,42	12,52	4,64
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE
122,79	41	6,48	12,28

## Menü 2

Hühnerfrikassee mit Pilze, Spargel (a,a1,a7,b,b1,b2)  
Salzkartoffeln  
Karottenrohkost  
Cheesecakequark (b,b1,b2,c)



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)
836,25	31,89	35,03	16,27
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE
91,44	47,03	5,68	9,14

## 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, a1=GL-Weizen, b=Milch/-erzeugnisse, b1=Milcheiweiß, b2=Milchzucker (Lac.), c=Eier/-erzeugnisse