



Montag

09.06.2025

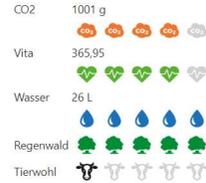
Speisekarte

Menü 1

- 2 Stück Blumenkohl-Käsesterne (a,a1,a7,b,b1,c)
- Spargelgemüse in Rahm (a,a1,a7,b,b1,b2)
- Salzkartoffeln
- Apfel



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)	
704,54	18,3	29,11	10,41	
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE	
89,98	5,93	6,56	7,5	



Menü 2

- Paniertes Hähnchenschnitzel (a,a1,a7,c,f)
- Spargelgemüse in Rahm (a,a1,a7,b,b1,b2)
- Salzkartoffeln
- Banane



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)	
1075,56	55,91	53,08	11,17	
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE	
91,67	12,64	7,87	7,64	



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, f=Senf/-erzeugnisse, b2=Milchzucker (Lac.)



Dienstag
10.06.2025

Speisekarte

Menü 1

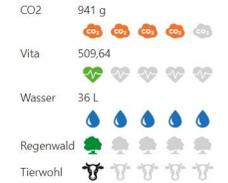
Vanillegrießbrot (a,a1,a7,b,b1,b2)
Waldbeerkompott
Apfel



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)	
811,7	22,87	18,47	12,24	
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE	
131,9	56,23	0,58	8,71	

Menü 2

Geflügelfleischkäse
Warmer Speckkartoffelsalat (f)
Früchtejoghurtbecher (b)



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)	
481,55	13,35	24,53	6,41	
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE	
49,92	21,07	0,15	4,34	

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

11.06.2025

Speisekarte

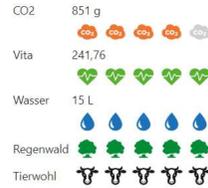
Menü 1

Geschnetzeltes "Veggi" (a1,c,e)

Reis

Tomatensalat (l)

Banane



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)	
494,41	18,41	6,3	2,33	
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE	
86,13	18,58	8,72	7,17	

Menü 2

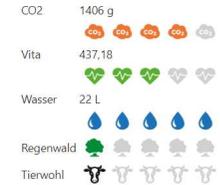
Cordon Bleu vom Schwein (a,a1,b)

Champignonrahmsauce (a,a1,a2,a3,a4,a5,a6,a7,b1,b2,d)

Kaisergemüse

Salzkartoffeln

Pfirsichpudding (b,b1)



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)	
857,56	50,42	33,14	18,14	
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE	
86,86	27,42	7,31	7,18	

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

a1=GL-Weizen, c=Eier/-erzeugnisse, e=Soja/-erzeugnisse, a=Glutenhaltig, b=Milch/-erzeugnisse, a2=GL-Gerste, a3=GL-Hafer, a4=GL-Roggen, a5=GL-Dinkel, a6=GL-Kamut, a7=GL-Hybridstämme, b1=Milcheiweiß, b2=Milchzucker (Lac.), d=Sellerie/-erzeugnisse, l=Schwefeldioxid



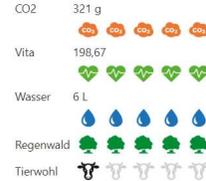
Donnerstag

12.06.2025

Speisekarte

Menü 1

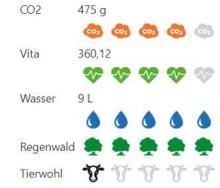
Kartoffelgulasch mit Rübengemüse (b,b1,b2,d)
Brötchengebäck (a,a1,a2,a3,a4,a5,a6,a7,h)
Ananaswürfel



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)	
353,53	7,65	4,24	2,14	
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE	
67,97	14,58	1,25	5,69	

Menü 2

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



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)	
771,02	37,53	34,28	14,39	
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE	
75,37	25,17	7,52	6,3	

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

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

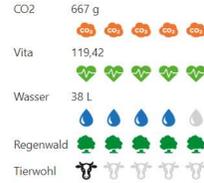


Freitag
13.06.2025

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)		
853,75	21,17	30,88	4,2		
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE		
121,22	17,99	7,08	9,51		

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,c,e)



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)		
894,3	38,41	54,51	17,98		
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE		
74,26	19	8,43	5,9		

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



Samstag

14.06.2025

Speisekarte

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)	
230,91	5,71	0,65	0,34	
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE	
48,69	12,7	1,23	4,03	

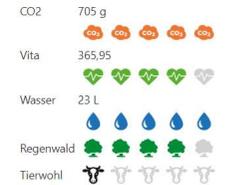


Menü 2

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)



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)	
335,74	22,37	13,98	4,93	
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE	
29,6	3,47	1,44	2,44	



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



Sonntag

15.06.2025

Speisekarte

Menü 1

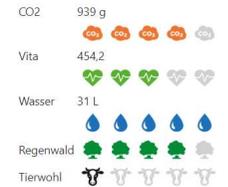
Lasagne Vegetarisch (a,a7,e)
Tomatensauce
Karottenrohkost
Apfel



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)	
275,09	2,79	5,1	1,92	
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE	
47,8	30,09	1,16	3,99	

Menü 2

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



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)	
890,63	34,71	38,04	17,46	
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE	
95,4	47,11	6,34	8,38	

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