



Montag
10.08.2026

Speisekarte

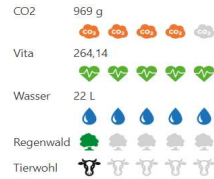


Menü 1

Vegetarisches Gulasch mit Waldpilzen (b,b1,b2,c)
Salzkartoffeln
Zucchinisalat (l)
Stracciatellajoghurtbecher (b,b1,b2)



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)
401,35	26,05	10,47	4,43
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE
43,76	10,2	5,71	4,38

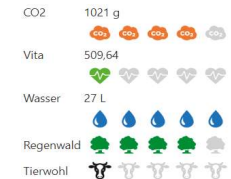


Menü 2

Halbe Bremer Gekochte
Erbsen und Möhren in Rahm (a,a1,a7,b,b1,b2)
Salzkartoffeln
Stracciatellajoghurtbecher (b,b1,b2)



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)
760,15	30,63	54,35	21,34
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE
37,14	0,63	8,24	3,71



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,
a=Glutenhaltig, a1=GL-Weizen, a7=GL-Hybridstämme, l=Schwefeldioxid



Dienstag
11.08.2026

Speisekarte

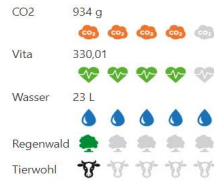


Menü 1

3 gekochte Eier (c)
Petersiliensauce (a,a1,a7,b,b1,b2)
Salzkartoffeln
Gurkensalat mit Dill (l)
Banane



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)
679,67	30,32	29,2	10,79
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE
71,12	19,93	7,24	7,11



Menü 2

3 Stück Königsberger Klopse (a,a1,a7,c)
Petersiliensauce (a,a1,a7,b,b1,b2)
Salzkartoffeln
Gurkensalat mit Dill (l)
Panna Cotta im Becher (b,b1,b2)



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)
617,42	20,88	27,99	13,1
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE
68,31	19,07	7,84	6,83

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

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



Mittwoch
12.08.2026

Speisekarte

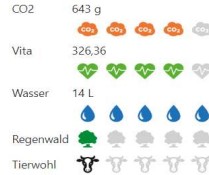


Menü 1

4 Eierpfannkuchen (a,a1,a7,b,b1,c)
Apfel-Zimtkompott
Vanillepuddingbecher (b,b2)



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)
658,1	21,27	27,1	12,1
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE
81,19	21,11	6,09	8,12

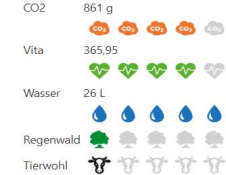


Menü 2

Geflügelfrikadelle (a,a1,a7,c)
Rahmsauce (a,a1,a2,a3,a4,a5,a6,a7,b,b1,b2,d)
Apfelrotkohl (l)
Salzkartoffeln
Vanillepuddingbecher (b,b2)



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)
644,79	32,09	12,61	6,68
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE
95,93	25,33	7,48	9,59



Guten Appetit

Änderungen vorbehalten

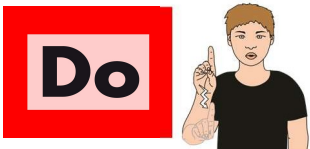
Die Aufschlüsselung der Allergene und Zusatzstoffe, können Sie aus unserer Zutatenliste entnehmen.

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



Donnerstag
13.08.2026

Speisekarte



Menü 1

3 Stück gebackener Polentataler (a,a1,a7,b,b1,e)
Schnittlauchsauce (a,a1,a7,b,b1,b2)
Prinzessbohnen
Salzkartoffeln
Kiwi



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)
843,85	16,57	42,77	29,81
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE
95,52	2,96	16,19	9,55

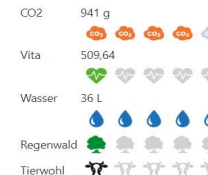


Menü 2

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



Freitag
14.08.2026

Speisekarte

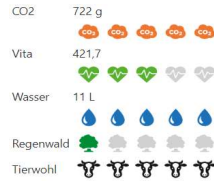


Menü 1

Spiralnudeln (a,a1,a7)
Vegane Bolognese (a,a2,d,e)
Grüner Bohnensalat (l)
Ananaswürfel



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)
570,45	31,21	11,3	1,21
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE
80,48	23,24	4,99	8,05

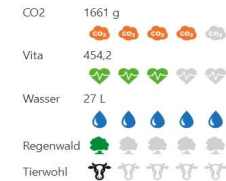


Menü 2

Gedünstetes Fischfilet (d,j)
Sauce Choron (b,b2,c,l)
Salzkartoffeln
Grüner Bohnensalat (l)
Schokodonut (a,a1,a7,b,c,e)



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)
872	41,27	46,11	20,48
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE
70,47	21,71	6,07	7,05



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, j=Fisch/-erzeugnisse, a2=GL-Gerste, e=Soja/-erzeugnisse, b=Milch/-erzeugnisse, b2=Milchzucker (Lac.), c=Eier/-erzeugnisse, l=Schwefeldioxid



Menü 1

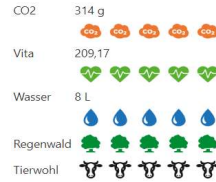
Minestrone (a,a1,a7,d)

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

Apfel



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)
234,01	5,99	1,32	0,49
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE
45,81	17,92	0,5	4,58



Menü 2

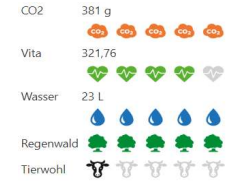
Serbischer Bohneneintopf mit Rauchwurstscheiben (d,f)

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

Milchpuddingbecher Butterkeks (a,a1,a7,b,b1)



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)
460,09	22,77	16	6,01
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE
53,72	12,22	0,98	5,37



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

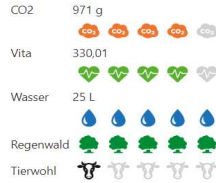


Menü 1

2 Stück Backcamembert (a,b,b1)
Preiselbeeren
Brötchengebäck (a,a1,a2,a3,a4,a5,a6,a7,h)
Karottenrohkost
Apfel



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)
785,69	43,74	46,6	28,04
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE
44,4	25,71	3,62	4,44

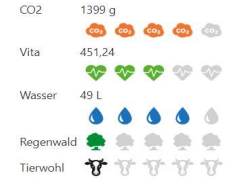


Menü 2

Hähnchengeschnetzeltes mit Erbsen (a,a1,a7,b,b1,b2,d)
Salzkartoffeln
Karottenrohkost
Nusspudding (b,b1,i,i2)



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)
811,11	41,53	29,39	11,78
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE
90,18	30,95	16,97	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, b=Milch/-erzeugnisse, b1=Milcheiweiß, a1=GL-Weizen, a7=GL-Hybridstämme, b2=Milchzucker (Lac.), d=Sellerie/-erzeugnisse, a2=GL-Gerste, a3=GL-Hafer, a4=GL-Roggen, a5=GL-Dinkel, a6=GL-Kamut, h=Sesam/-erzeugnisse, i=Schalenfrüchte, i2=SF-Haselnuss