



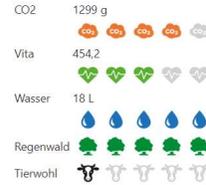
Montag

11.08.2025

Speisekarte

Menü 1

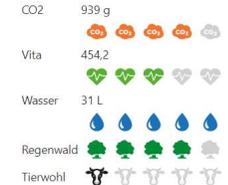
- 2 vegetarische Schnitzel (a,a1,a3,a7,b,b1,c)
- Erbsengemüse in Rahm (a,a1,a7,b,b1,b2)
- Salzkartoffeln
- Buttermilchdessert (b,b1,b2)



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)	
535,77	24,01	13,55	7,06	
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE	
74,24	18,77	5,78	6,18	

Menü 2

- Asiatische Hähnchenpfanne mit Paprika (a,a1,e)
- Reis
- Cole Slaw Salat (c,e,f)
- Apfel



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)	
803,21	34,91	37,24	5,7	
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE	
79,58	14,51	5,82	6,07	

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, a3=GL-Hafer, a7=GL-Hybridstämme, b=Milch/-erzeugnisse, b1=Milchprotein, c=Eier/-erzeugnisse, e=Soja/-erzeugnisse, b2=Milchzucker (Lac.), f=Senf/-erzeugnisse

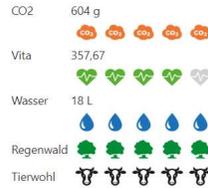


Dienstag
12.08.2025

Speisekarte

Menü 1

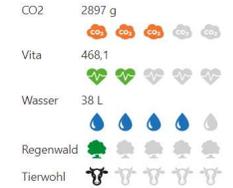
Vollkornnudelpfanne mit Gemüsestreifen (a,a1,a7,d)
Tomatensauce (a,a1,a7)
Karottenrohkost
Kiwi



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)		
698,88	14,91	33,28	5,53		
Kohlenhydrate (g)		Zucker (g)	Salz (g)	KE	
77,15		32,93	2,95	6,43	

Menü 2

Rindergulasch mit Zwiebeln, Pilze (a,a1,a2,a3,a4,a5,a6,a7,b,b1,b2,d)
Salzkartoffeln
Karottenrohkost
Müsli-Joghurtbecher (a,a1,a3,a7,b)



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)		
639,11	17,71	19	4,12		
Kohlenhydrate (g)		Zucker (g)	Salz (g)	KE	
89,44		41,77	6,3	5,48	

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, a2=GL-Gerste, a3=GL-Hafer, a4=GL-Roggen, a5=GL-Dinkel, a6=GL-Kamut, b=Milch/-erzeugnisse, b1=Milcheiweiß, b2=Milchzucker (Lac.)

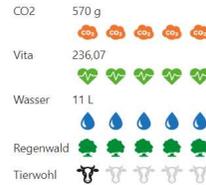


Mittwoch
13.08.2025

Speisekarte

Menü 1

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



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)	
421,59	11,78	23,63	12,94	
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE	
39,56	8,64	0,78	3,29	

Menü 2

Wurstragout mit Paprika und Mais (b,d)
Salzkartoffeln
Grüner Bohnensalat (l)
Pfirsichpudding (b,b1)



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)	
765,5	43,49	31,42	9,83	
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE	
74,65	34,05	9,51	6,19	

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.), d=Sellerie/-erzeugnisse, a2=GL-Gerste, a3=GL-Hafer, a4=GL-Roggen, a5=GL-Dinkel, a6=GL-Kamut, h=Sesam/-erzeugnisse, l=Schwefeldioxid



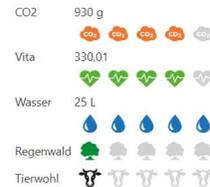
Donnerstag

14.08.2025

Speisekarte

Menü 1

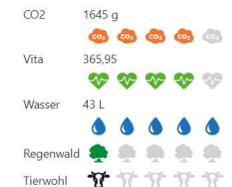
Kaiserschmarrn (a,a1,a7,b,b2,c)
Apfel-Birnenkompott
Mandarinenquark (b)



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)	
828,25	29,18	29,68	12,81	
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE	
108,72	19,11	0,96	9,06	

Menü 2

Geflügelkrakauer (d,f)
Paprikasauce (a,a1,a7)
Balkangemüse (d)
Kartoffelrösti
Mandarinenquark (b)



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)	
534,36	16,74	26,42	9,02	
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE	
54,07	19,38	2,34	3,43	

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, b2=Milchzucker (Lac.), c=Eier/-erzeugnisse, d=Sellerie/-erzeugnisse, f=Senf/-erzeugnisse



Freitag
15.08.2025

Speisekarte

Menü 1

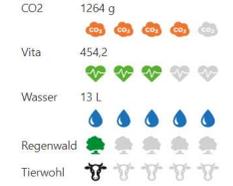
Hirsepfanne mit Gemüse
Tomatensauce
Gurkensalat mit Dill (l)
Banane



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)	KE
553,29	16,65	11,34	3,44	7,72
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)		
92,77	25,28	2,01		

Menü 2

Fischfilet aus der Pfanne (a,a1,a7,j)
Tomatensauce
Salzkartoffeln
Gurkensalat mit Dill (l)
Gefüllter Schokokuchen (a,a1,a7,b,b1,b2,c)



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)	KE
777,5	41,21	43,52	14,29	9,02
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)		
105,62	33,51	6,54		

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, j=Fisch/-erzeugnisse,
l=Schwefeldioxid, b=Milch/-erzeugnisse, b1=Milcheiweiß, b2=Milchzucker (Lac.),
c=Eier/-erzeugnisse



Samstag
16.08.2025

Speisekarte

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)		
143,4	2,1	0,46	0,29		
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE		
31,79	12,63	0,55	2,65		

Menü 2

Pichelsteiner Eintopf mit Rindfleisch (d)
Brötchengebäck (a,a1,a2,a3,a4,a5,a6,a7,h)
Milchpuddingbecher Waldfrucht (b,b1)



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)		
168,15	16,79	3,58	1,41		
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE		
16,33	2,61	0,26	1,35		

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



Sonntag
17.08.2025

Speisekarte

Menü 1

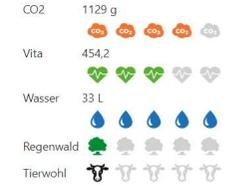
Gemüsetopf mit Zucchini, Tomate, Mais (d,f)
Salzkartoffeln
Cole Slaw Salat (c,e,f)
Apfel



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)	
590,66	9,23	32,03	4,38	
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE	
63,39	12,05	8,02	4,72	

Menü 2

Köttbullar in Pilzsauce (a,a1,a2,a3,a4,a5,a6,a7,b,b1,b2,c,d,f)
Salzkartoffeln
Cole Slaw Salat (c,e,f)
Erdbeerpudding (b,b1,b2)



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)	
911,2	36,18	49,75	14,67	
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE	
77,78	26,98	8,5	6,01	

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