



Montag

12.05.2025

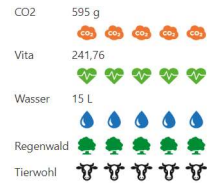
Speisekarte

Menü 1

Cous Couspfanne mit Zucchini, Paprika, Mais (a,a1,a7)
Curry-Ingwersauce (a,a1,a7)
Zucchini Salat (l)
Apfel



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)
611,7	14,95	18,33	6,61
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE
93,79	15,1	2,63	7,76

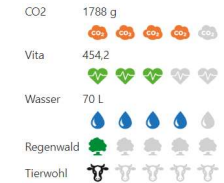


Menü 2

Hähnchenbrust mit Ananastopping (b,f)
Curry-Ingwersauce (a,a1,a7)
Zucchini Salat (l)
Salzkartoffeln
Milchstrudelbecher (b,b1)



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)
850,93	53,1	35,79	11,52
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE
74,76	26,38	7,15	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, f=Senf/-erzeugnisse, l=Schwefeldioxid, b1=Milcheiweiß

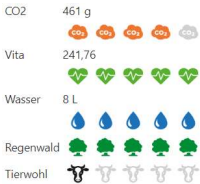


Dienstag
13.05.2025

Speisekarte

Menü 1

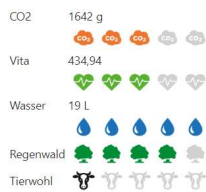
- 3 gekochte Eier (c)
- Petersiliensauce (a,a1,a7,b,b1,b2)
- Salzkartoffeln
- Gurkensalat mit Dill (l)
- Banane



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)
712,28	31,16	30,48	11,45
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE
75,42	20,09	7,93	6,28

Menü 2

- Chili con Carne mit Paprika und Mais (d,l)
- Vollkornnudeln (a,a1,a7)
- Gurkensalat mit Dill (l)
- Panna Cotta Creme (b,b1)



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)
647,77	31,28	34,83	14,45
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE
51,31	25,49	3,7	4,3

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



Mittwoch
14.05.2025

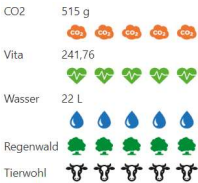
Speisekarte

Menü 1

Mediterrane Gemüsepfanne mit Tomate, Paprika (l)
Kokosmilchsauce (a,a1,a7,e)
Ebly (a,a1,a7)
Birne



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)
515,63	12,65	24,69	6,11
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE
59,13	5,06	6,25	4,85

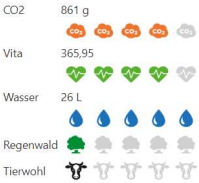


Menü 2

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



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)
678,31	31,63	20,16	9,63
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE
88,22	22,24	7,75	6,63



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



Donnerstag

15.05.2025

Speisekarte

Menü 1

3 Stück gebackener Polentataler (a,a1,a7,b,b1,e)

Schnittlauchsauce (a,a1,a7,b,b1,b2)

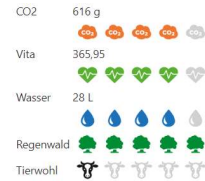
Prinzessbohnen

Salzkartoffeln

Kiwi



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)
829,33	13,79	43,74	30,29
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE
92,64	2,64	8,98	7,7



Menü 2

Kasslernackensteak

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

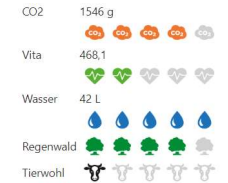
Prinzessbohnen

Kartoffelspalten

Erdbeerquarkspeise (b,b1)



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)
612,28	14,18	32,5	10,26
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE
63,09	7,29	2,73	1,58



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



Freitag
16.05.2025

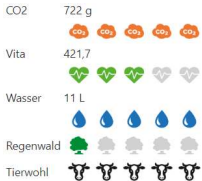
Speisekarte

Menü 1

Vegane Bolognese (a,a1,a2,a3,a4,a5,a6,a7,b,b1,b2,c,d,e)
Spiralnudeln (a,a1,a7)
Grüner Bohnensalat (l)
Ananaswürfel



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)
528,11	31,77	10,71	1,17
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE
70,5	23,79	4,59	5,95

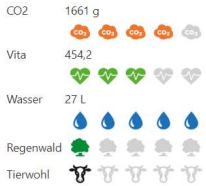


Menü 2

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)
849,42	41,09	42,21	18,14
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE
72,51	21,8	6,79	6,04



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, 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, d=Sellerie/-erzeugnisse, e=Soja/-erzeugnisse, j=Fisch/-erzeugnisse, l=Schwefeldioxid



Samstag

17.05.2025

Speisekarte

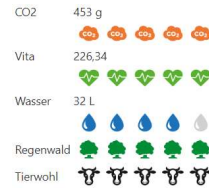


Menü 1

Schnittbohneintopf mit Karotte, Kartoffel (d)
Brötchengebäck (a,a1,a2,a3,a4,a5,a6,a7,h)
Apfel



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)
222,1	9,21	0,91	0,44
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE
42,58	5,27	0,16	3,54

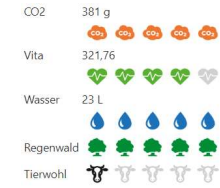


Menü 2

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)
403,98	21,79	13,3	5,11
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE
47,8	3,89	1,52	3,99



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, h=Sesam/-erzeugnisse, b=Milch/-erzeugnisse, b1=Milcheiweiß



Sonntag
18.05.2025

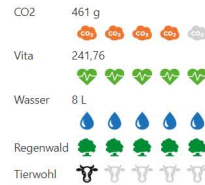
Speisekarte

Menü 1

Pizzazunge Brokkoli (a,a1,a7,b,b1,e)
Tomatensalat (l)
Apfel



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)
126,23	1,65	3,33	0,46
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE
20,83	5,73	2,39	1,74



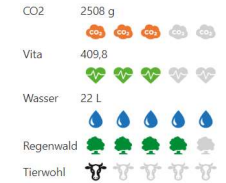
Menü 2

Rindergeschnetzeltes mit Pilzen, Kräutern (a,a1,a2,a3,a4,a5,a6,a7,b,b1,b2,d)

Salzkartoffeln
Tomatensalat (l)
Karamellpudding (b,b1)



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)
433,3	11,57	13,86	7
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE
62,84	17,09	8,75	5,23



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