

**Mo**

Montag  
12.01.2026

# Speisekarte

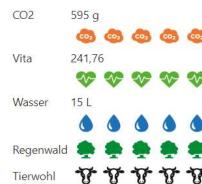
## Menü 1

Cous Couspfanne mit Zucchini, Paprika, Mais (a,a1,a7)

Curry-Ingwersauce (a,a1,a7)

Zucchinisalat (l)

Apfel



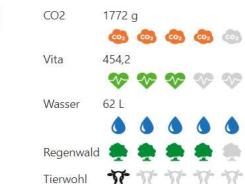
Kcal 599,2	Eiweiß (g) 15,93	Fett (g) 12,31	gesättigte Fettsäuren (g) 4,12
Kohlenhydrate (g) 102,97	Zucker (g) 14,99	Salz (g) 2,41	KE 10,3

## Menü 2

Hähnchen-Brokkoli-Auflauf (b,b1,b2,d)

Röstkartoffeln

Apfel



Kcal 936,55	Eiweiß (g) 45,91	Fett (g) 61,61	gesättigte Fettsäuren (g) 22,42
Kohlenhydrate (g) 48,84	Zucker (g) 4,25	Salz (g) 7,44	KE 4,88

## 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, l=Schwefeldioxid



# Speisekarte

## Menü 1

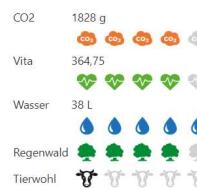
Kartoffel-Gemüseaufauflauf (b,b1,b2,c)



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

Gurkensalat mit Dill (l)

Panna Cotta Creme (b,b1)



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)
1032,01	35,85	65,14	38,63
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE

Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE
73,77	29,18	3,92	7,38

## Menü 2

3 Stück Königsberger Klopse (a,a1,a7,c)

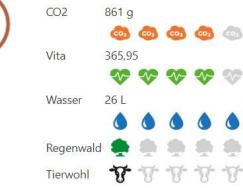


Petersiliensauce (a,a1,a7,b,b1,b2)

Salzkartoffeln

Gurkensalat mit Dill (l)

Panna Cotta Creme (b,b1)



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)
699,22	22,63	31,95	15,7
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE

Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE
78,06	26,22	7,84	7,81

## 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

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



# Speisekarte

## Menü 1

Mediterane Gemüsepfanne mit Tomate, Paprika (l)



Kokosmilchsauce (a,a1,a7,e)

Ebly (a,a1,a7)

Birne



Kcal 459,97	Eiweiß (g) 11,09	Fett (g) 21,82	gesättigte Fettsäuren (g) 5,44
Kohlenhydrate (g) 53,4	Zucker (g) 4,65	Salz (g) 5,56	KE 5,34



## Menü 2

Geflügelfrikadelle (a,a1,a7,c)



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

Fingermöhren

Salzkartoffeln

Vanillepuddingbecher (b,b2)



Kcal 639,61	Eiweiß (g) 30,93	Fett (g) 18,81	gesättigte Fettsäuren (g) 9,03
Kohlenhydrate (g) 82,61	Zucker (g) 21,32	Salz (g) 7,06	KE 8,26



## 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

I=Schwefeldioxid, a=Glutenhaltig, a1=GL-Weizen, a7=GL-Hybridstämme, c=Eier/-erzeugnisse, 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



## 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

Rotenburger Grünkohl (a,a3,f)

Kasslerbraten

Salzkartoffeln

Apfel

Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)
619,98	42,15	23,33	8,59
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE

57,91 7,07 8 5,79



## 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, a3=GL-Hafer, f=Senf/-erzeugnisse, b2=Milchzucker (Lac.)

**Fr**

Freitag  
16.01.2026

# Speisekarte

## Menü 1

Vegane Bolognaisse (a,a2,d,e)

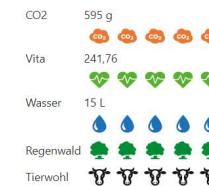
Spiralnudeln (a,a1,a7)

Grüner Bohnensalat (l)

Ananaswürfel



Kcal 493,13	Eiweiß (g) 28,72	Fett (g) 10,17	gesättigte Fettsäuren (g) 1,1
Kohlenhydrate (g) 66,4	Zucker (g) 23,18	Salz (g) 4,28	KE 6,64



## Menü 2

2 Stück Geflügelbockwurst (d,f)

Nudelsalat (a,a1,a7,c,f)

Schokodonut (a,a1,a7,b,c,e)



Kcal 580,79	Eiweiß (g) 15,17	Fett (g) 22,03	gesättigte Fettsäuren (g) 7,95
Kohlenhydrate (g) 79,58	Zucker (g) 12,24	Salz (g) 1,29	KE 7,96

## 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, a2=GL-Gerste, d=Sellerie/-erzeugnisse, e=Soja/-erzeugnisse, f=Senf/-erzeugnisse, a1=GL-Weizen, a7=GL-Hybridstämme, c=Eier/-erzeugnisse, l=Schwefeldioxid, b=Milch/-erzeugnisse

**Sa**

Samstag  
17.01.2026

# Speisekarte

## Menü 1

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



Kcal 203,4	Eiweiß (g) 8,11	Fett (g) 0,78	gesättigte Fettsäuren (g) 0,41
Kohlenhydrate (g) 39,42	Zucker (g) 4,92	Salz (g) 0,14	KE 3,94



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

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



# Speisekarte

## Menü 1

Pizzazunge Brokkoli (a,a1,a7,b,b1,e)

Tomatensalat (l)

Apfel



Kcal 470,84	Eiweiß (g) 12,44	Fett (g) 17,87	gesättigte Fettsäuren (g) 3,76
Kohlenhydrate (g) 60,24	Zucker (g) 7,68	Salz (g) 4,94	KE 6,02



## 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 617,61	Eiweiß (g) 38,27	Fett (g) 24,26	gesättigte Fettsäuren (g) 55,88
Kohlenhydrate (g) 59,14	Zucker (g) 16,99	Salz (g) 8,4	KE 5,91



## 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