



Montag
12.01.2026

Speisekarte

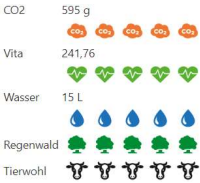


Menü 1

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

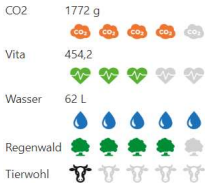


Menü 2

Hähnchen-Brokkoli-Auflauf (b,b1,b2,d)
Röstkartoffeln
Apfel



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



Dienstag
13.01.2026

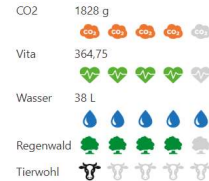
Speisekarte

Menü 1

Kartoffel-Gemüseauflauf (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
73,77		29,18	3,92 7,38

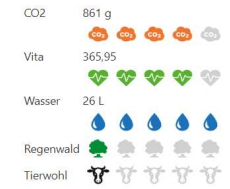


Menü 2

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
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

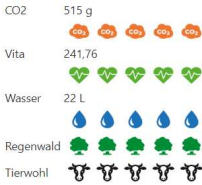


Mittwoch
14.01.2026

Speisekarte

Menü 1

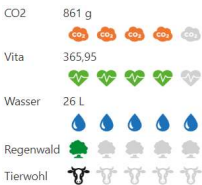
Mediterrane Gemüsepfanne mit Tomate, Paprika (l)
Kokosmilchsauce (a,a1,a7,e)
Ebly (a,a1,a7)
Birne



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

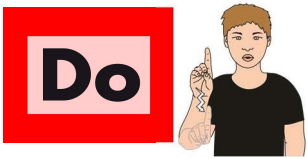


Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)
639,61	30,93	18,81	9,03
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE
82,61	21,32	7,06	8,26

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
l=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=Milchprotein, b2=Milchzucker (Lac.), d=Sellerie/-erzeugnisse

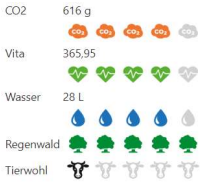


Donnerstag
15.01.2026

Speisekarte

Menü 1

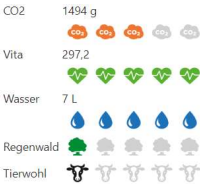
3 Stück gebackener Polentataler (a,a1,a7,b,b1,e)
Schnittlauchsauce (a,a1,a7,b,b1,b2)
Prinzessbohnen
Salzkartoffeln
Kiwi



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

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.)



Freitag
16.01.2026

Speisekarte

Menü 1

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



CO2 595 g				
Vita 241,76				
Wasser 15 L				
Regenwald				
Tierwohl				
Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)	
493,13	28,72	10,17	1,1	
Kohlenhydrate (g)		Zucker (g)	Salz (g)	KE
66,4		23,18	4,28	6,64

Menü 2

2 Stück Geflügelbockwurst (d,f)
Nudelsalat (a,a1,a7,c,f)
Schokodonut (a,a1,a7,b,c,e)



CO2 664 g				
Vita 509,64				
Wasser 14 L				
Regenwald				
Tierwohl				
Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)	
580,79	15,17	22,03	7,95	
Kohlenhydrate (g)		Zucker (g)	Salz (g)	KE
79,58		12,24	1,29	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

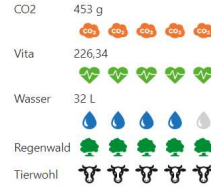


Menü 1

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



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

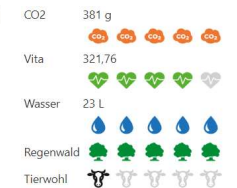


Menü 2

Serbischer Bohneneintopf mit Rauchwurstscheiben (d,f)
Brötchengebäck (a,a1,a2,a3,a4,a5,a6,a7,h)
Milchpuddingbecher Butterkeks (a,a1,a7,b,b1)



Kcal	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.

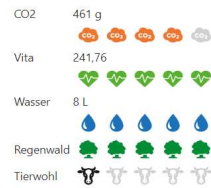
Allergene

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



Menü 1

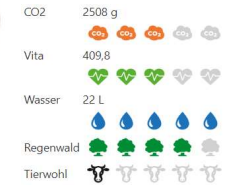
Pizzazunge Brokkoli (a,a1,a7,b,b1,e)
Tomatensalat (l)
Apfel



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

Menü 2

Rindergeschneitztes 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)
617,61	38,27	24,26	55,88
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE
59,14	16,99	8,4	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