



Montag
12.10.2026

Speisekarte

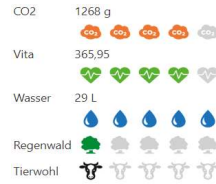


Menü 1

Kürbiscremesuppe mit Kartoffelwürfel (d)
Brötchengebäck (a,a1,a2,a3,a4,a5,a6,a7,h)
Panna Cotta im Becher (b,b1,b2)



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)
248,75	6,77	5,84	3,69
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE
40,97	13,32	0,32	4,1

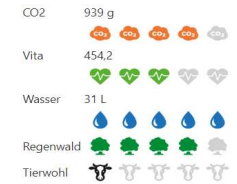


Menü 2

Hühnerfrikassee mit Pilze, Spargel (a,a1,a7,b,b1,b2)
Salzkartoffeln
Karottenrohkost
Panna Cotta im Becher (b,b1,b2)



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)
663,81	26,88	30,85	13,62
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE
65,65	24,24	5,64	6,57



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



Dienstag
13.10.2026

Speisekarte

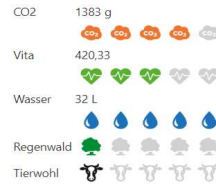


Menü 1

Farfalleauflauf mit Pilze, Gemüse (a,a1,a7,b,b1,b2)
Tomatensauce (a,a1,a7)
Rotkrautsalat
Früchtejoghurtbecher (b,b2)



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)
966,91	31,02	51,58	24,2
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE
92	36,77	3,72	9,2

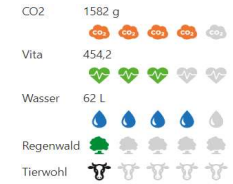


Menü 2

Gebratene Hähnchenbrust (f)
Erbsengemüse in Rahm (a,a1,a7,b,b1,b2)
Salzkartoffeln
Früchtejoghurtbecher (b,b2)



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)
774,18	49,4	31,05	9,81
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE
70,86	17,88	6,16	7,09



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.), f=Senf/-erzeugnisse



Mittwoch
14.10.2026

Speisekarte

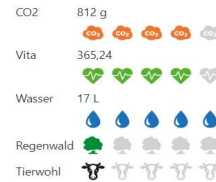


Menü 1

Tortellini mit Käsefüllung (a,a1,a7,b,c,e)
Bärlauchsauce (a,a1,a7,b,b1,b2)
Tomatensalat (l)
Pfirsichpudding (b,b1)



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)
802,46	23,84	28,16	15,13
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE
111,06	27,08	7,88	11,11

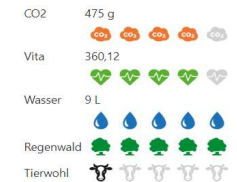


Menü 2

2 Stück Geflügelbockwurst (d,f)
Erbsen und Möhren in Rahm (a,a1,a7,b,b1,b2)
Kartoffelpüree. (b,b1,b2)
Pfirsichpudding (b,b1)



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)
524,21	10,61	25,76	13,52
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE
62,08	23,1	1,21	6,21



Guten Appetit

Änderungen vorbehalten

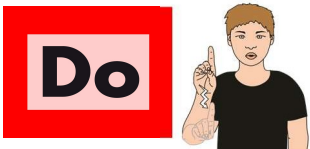
Die Aufschlüsselung der Allergene und Zusatzstoffe, können Sie aus unserer Zutatenliste entnehmen.

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, c=Eier/-erzeugnisse, e=Soja/-erzeugnisse, d=Sellerie/-erzeugnisse, f=Senf/-erzeugnisse, b1=Milcheiweiß, b2=Milchzucker (Lac.), l=Schwefeldioxid



Donnerstag
15.10.2026

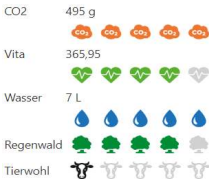
Speisekarte

Menü 1

4 Kürbiskern-Rösti (a,d)
Leipziger Allerlei in Rahm (a,a1,a7,b,b1,b2,d)
Ebly (a,a1,a7)
Vanillepuddingbecher (b,b2)



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)
799,17	21,4	32,76	11,27
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE
101,19	20,68	0,47	10,12



Menü 2

Geflügelbratwurst
Leipziger Allerlei in Rahm (a,a1,a7,b,b1,b2,d)
Salzkartoffeln
Vanillepuddingbecher (b,b2)



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)
684,23	36,21	27,87	10,33
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE
69,17	16,27	7,19	6,92



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, d=Sellerie/-erzeugnisse, a1=GL-Weizen, a7=GL-Hybridstämme,
b=Milch/-erzeugnisse, b1=Milcheiweiß, b2=Milchzucker (Lac.)



Freitag
16.10.2026

Speisekarte

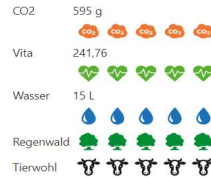


Menü 1

Belugalinsencurry mit Pfirsichsauce (a,a1,a7,d,e,f)
Vollkornreis
Cole Slaw Salat (e,f)
Birne



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)
806,58	19,63	30,24	3,98
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE
112,53	17,2	6,41	11,25

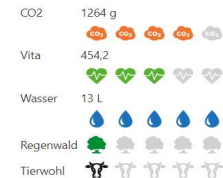


Menü 2

2 Fischfrikadellen (a,a1,a7,f,j)
Petersiliensauce (a,a1,a7,b,b1,b2)
Salzkartoffeln
Cole Slaw Salat (e,f)
Orangen-Schokoladenkuchen (a,a1,b,b1,b2,c,e)



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)
861,69	37,57	53,23	17,32
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE
69,96	18,84	7,74	7



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, e=Soja/-erzeugnisse, f=Senf/-erzeugnisse, j=Fisch/-erzeugnisse, b=Milch/-erzeugnisse, b1=Milcheiweiß, b2=Milchzucker (Lac.), c=Eier/-erzeugnisse

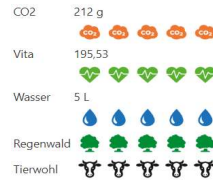


Menü 1

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



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)
213,33	5,16	0,58	0,3
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE
45,13	11,59	1,1	4,51



Menü 2

Hühnersuppe mit Huhnfleisch, Gemüse, Nudeln (a,a1,a7,b,b1,c)
Brötchengebäck (a,a1,a2,a3,a4,a5,a6,a7,h)
Zitronenmousse-Becher (b,b1,b2)



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)
401,09	23,04	16,33	7,57
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE
39,5	14,4	1,3	3,95



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, 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, h=Sesam/-erzeugnisse, b2=Milchzucker (Lac.)

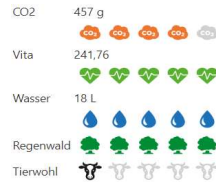


Menü 1

Lasagne Vegetarisch (a,a7,e)
Tomatensauce
Wachsbrechbohnnensalat (l)
Apfel



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)
447,26	11,14	12,1	3,23
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE
71,39	21,09	5,2	7,14

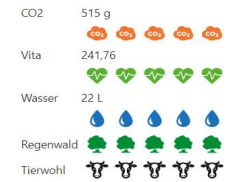


Menü 2

Mediterrane Geflügelpfanne (d,f,l)
Wachsbrechbohnnensalat (l)
Salzkartoffeln
Panna Cotta im Becher (b,b1,b2)



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)
649,38	38,57	25,02	7,69
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE
65,04	25,12	6,8	6,5



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, a7=GL-Hybridstämme, e=Soja/-erzeugnisse, d=Sellerie/-erzeugnisse, f=Senf/-erzeugnisse, l=Schwefeldioxid, b=Milch/-erzeugnisse, b1=Milcheiweiß, b2=Milchzucker (Lac.)