

Eiweiß (g)

21,89

Kcal

389,73

60,06

Kohlenhydrate (g)



Menü 1

2,92

1,35

Salz (g)

ΚE

Rote Linsensuppe mit Tomaten und Kräutern (d,f) Brötchengebäck (a,a1,a2,a3,a4,a5,a6,a7,h) Früchtejoghurtbecher (b,b2)

Fett (g)

Zucker (g)

5,63

20,13





Kasslerbraten

Rahmsauce (a,a1,a2,a3,a4,a5,a6,a7,b,b1,b2,d) Brokkoli mit Mandeln (i,i1)

Salzkartoffeln

Früchtejoghurtbecher (b,b2)

Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fett	säuren (g)
708,14	49,81	20,34	9,38	
Kohlenhydrate (g))	Zucker (g)	Salz (g)	KE
78,41		19,38	10,72	6,52

Menü 2



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, b2=Milchzucker (Lac.), i=Schalenfrüchte, i1=SF-Mandel



Dienstag 14.10.2025



Menü 1

2 Stück Blumenkohl-Käsestern (a,a1,a7,b,b1,c)

Gemüsebechamel (a,a1,a7,b,b1,b2,d)

Regenbogenkarotten

Salzkartoffeln

Heidelbeerquark (b,b1,b2)

Heidelbee				
Kcal 909,69	Eiweiß (g) 27,33	Fett (g) 41,93	gesättigte Fet 16,6	tsäuren (g)
Kohlenhydrate (g)		Zucker (g)	Salz (g)	KE
103,86		27,7	7,19	8,62





Menü 2

Gebratener Fleischspieß (a,a1,a7,b,e,f) Paprikasauce (a,a1,a7)

Kartoffelspalten

Rotkrautsalat

Heidelbeerquark (b,b1,b2)

Ccal L055,92	Eiweiß (g) 32,52	Fett (g) 58,8	gesättigte Fet 18,29	tsäuren (g)
(ohlenhydrate (g)		Zucker (g)	Salz (g)	KE
97,64		34,35	1,03	3,3





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.

<u>Allergene</u>

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



Mittwoch 15.10.2025



Menü 1

gesättigte Fettsäuren (g)

ΚE

9,84

10,49

Salz (g)

6,37

Blumenkohlcurry mit Gemüsestreifen (a,a1,a7,e)

Fett (g)

Zucker (g)

26,95

40,69

Vollkornreis

Kcal

811,96

Kohlenhydrate (g) 118,16

Karottenrohkost

Grießpudding (a,a1,a7,b,b1,b2)

Eiweiß (g)

16,75





Geflügelschnitzel (a,a1,a7,c) Hollandaise (b,b2,c,l)

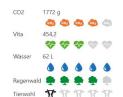
Romanesco

Salzkartoffeln

Grießpudding (a,a1,a7,b,b1,b2)

Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäu	ren (g)
1201,24	58,41	72,44	31,64	
Kohlenhydrate (g)		Zucker (g)	Salz (g)	KE
75,82		8,49	7,78	6,34





Guten Appetit

Menü 2

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





Menü 1

2 Stück Quinoabratling
Weiße Basilikumsauce (a,a1,a7,b,b1,b2)
Balkangemüse (d)
Salzkartoffeln

Salzkartoffein Ananaswürfel

Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g
1120,05	31,65	46,24	9,99

 Kohlenhydrate (g)
 Zucker (g)
 Salz (g)
 KE

 135,91
 22,16
 6,62
 10,24





Menü 2

Paprikaschote mit Hackfleischfüllung (c) Weiße Basilikumsauce (a,a1,a7,b,b1,b2) Vollkornreis Götterspeise



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäu	ren (g)
701,35	21,52	32,59	13,79	
Kohlenhydrate (g) 79,98		Zucker (g) 16,99	Salz (g) 7,03	KE 6,66

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



Eiweiß (g)

4,08

Kcal

394,44

23,89

Kohlenhydrate (g)



Menü 1

gesättigte Fettsäuren (g)

ΚE

1,98

7,21

0,72

Salz (g)

Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung (b) Fruchtiges Ratatouille (d,f) Marmorkuchen (a,a1,a7,b,b1,b2,c)

Fett (g)

Zucker (g)

31,58

9,61





Kcal 1101,48	Eiweiß (g) 21,56	Fett (g) 77,91	gesättigte Fet 16,78	tsäuren (g)
Kohlenhydrate (g)		Zucker (g)	Salz (g)	KE
76,45		33,01	5,8	4,83

Menü 2

Hamburger Heringstopf mit Apfel, Zwiebel (b,b1,b2,c,f,j)

Röstkartoffeln

Gurkensalat mit Dill (I)

Marmorkuchen (a,a1,a7,b,b1,b2,c)



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, f=Senf/-erzeugnisse, j=Fisch/-erzeugnisse, d=Sellerie/-erzeugnisse, a=Glutenhaltig, a1=GL-Weizen, a7=GL-Hybridstämme, l=Schwefeldioxid





Menü 1

Deftiger Gemüseeintopf Brötchengebäck (a,a1,a2,a3,a4,a5,a6,a7,h) **Apfel**







Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäu	ren (g)
236,62	8,86	0,86	0,37	
Kohlenhydrate (g)		Zucker (g)	Salz (g)	KE
46,53		8,61	0,15	3,86



Menü 2

Gemüseeintopf mit Hühnerfleisch (a,a1,a7) Brötchengebäck (a,a1,a2,a3,a4,a5,a6,a7,h) Milchpuddingbecher Karamell (b,b1,b2)



Kcal 391.05	Eiweiß (g) 29.7	Fett (g) 15.21	gesättigte Fet 6.61	tsäuren (g)
Kohlenhydrate (g)	23,,	Zucker (g)	Salz (g)	KE
42,25		14,48	1,18	2,29



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



79,75

Sonntag 19.10.2025



Menü 1

4,9

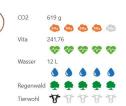
6,62

Cous Cous Risotto mit Erbsen, Pilze (a,a1,a7) Schnittlauchsauce (a,a1,a7,b,b1,b2) Krautsalat Apfel

Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fet	tsäuren (g
634,59	17,41	26,77	6,13	
Kohlanhydrata (a)		Zucker (a)	(a)	KE

5,32





Menü 2

Lasagne vom Rind (a,b,b1,c,d) Tomatensauce Krautsalat Mangomilchdessert (b,b1)

Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fet	tsäuren (g)
355,54	6,74	21,44	5,97	
Kohlenhydrate (g)		Zucker (g)	Salz (g)	KE
33,97		23,71	3,64	2,79





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.

<u>Allergene</u>

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