



Montag
14.07.2025

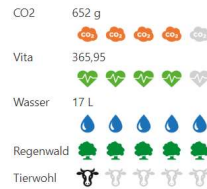
Speisekarte

Menü 1

Gemüsebratling (a,a1,a7,c,e)
Käsesauce (a,a1,a7,b,b1,b2)
Salzkartoffeln
Karottenrohkost
Kiwi



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)
720,96	15,59	25,83	7,96
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE
94,78	34,52	4,73	7,89

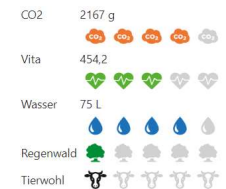


Menü 2

Paniertes Hähnchenschnitzel (a,a1,a7,c,f)
Geflügelsauce (b,b1,b2)
Rosenkohl
Salzkartoffeln
Stracciatellaquark (b,b1)



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)
1257,89	69,33	61,57	15,82
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE
105,57	25,71	12,93	8,75



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

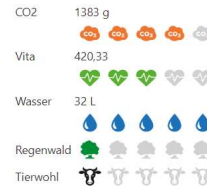


Dienstag
15.07.2025

Speisekarte

Menü 1

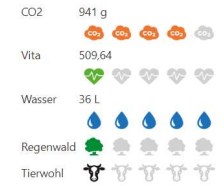
Farfalleauflauf mit Pilze, Gemüse (a,a1,a7,b,b1,b2)
Tomatensauce (a,a1,a7)
Rotkrautsalat
Früchtejoghurtbecher (b,b2)



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)
988,1	32,63	54,77	26,29
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE
88,61	37,06	3,92	5,99

Menü 2

Geflügelfleischkäse
Warmer Speckkartoffelsalat (f)
Früchtejoghurtbecher (b,b2)



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)
481,55	13,35	24,53	6,41
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE
49,92	21,07	0,15	4,34

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

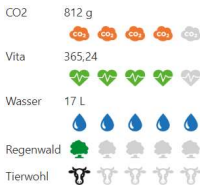


Mittwoch
16.07.2025

Speisekarte

Menü 1

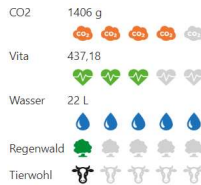
Tortellini mit Käsefüllung (a,a1,a7,b,c,e)
Bärlauchsauce (a,a1,a7,b,b1,b2)
Tomatensalat (l)
Pfirsichpudding (b,b1)



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)	
779,4	22,73	27,11	14,26	
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE	
108,83	26,75	7,29	9,04	

Menü 2

Cordon Bleu vom Schwein (a,a1,b)
Champignonrahmsauce (a,a1,a2,a3,a4,a5,a6,a7,b,b1,b2,d)
Kaisergemüse
Salzkartoffeln
Pfirsichpudding (b,b1)



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)	
857,56	50,42	33,14	18,14	
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE	
86,86	27,42	7,31	7,18	

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, b1=Milcheiweiß, b2=Milchzucker (Lac.), a2=GL-Gerste, a3=GL-Hafer, a4=GL-Roggen, a5=GL-Dinkel, a6=GL-Kamut, d=Sellerie/-erzeugnisse, l=Schwefeldioxid



Donnerstag

17.07.2025

Speisekarte

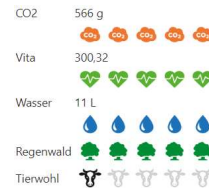
Menü 1

4 Kürbiskern-Rösti (a,d)

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

Ebly (a,a1,a7)

Latte Macchiatopudding (b,b1)



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)	
884,81	22,76	39,38	15,35	
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE	
106,7	29,52	0,32	9,57	

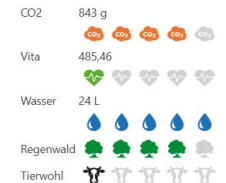
Menü 2

Deftige Kohlroulade (a,a1,a7,f)

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

Salzkartoffeln

Latte Macchiatopudding (b,b1)



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)	
607,04	20,54	24,03	13,1	
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE	
75,67	22,79	7,33	6,33	

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

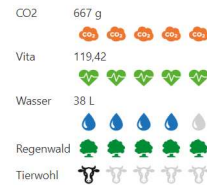


Freitag
18.07.2025

Speisekarte

Menü 1

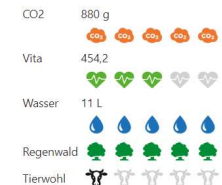
Belugalinsencurry mit Pfirsichsauce (a,a1,a7,d,e,f)
Vollkornreis
Cole Slaw Salat (c,e,f)
Birne



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)
853,75	21,17	30,88	4,2
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE
121,22	17,99	7,08	9,51

Menü 2

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



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)
894,3	38,41	54,51	17,98
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE
74,26	19	8,43	5,9

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



Samstag
19.07.2025

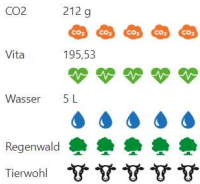
Speisekarte

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)
230,91	5,71	0,65	0,34
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE
48,69	12,7	1,23	4,03

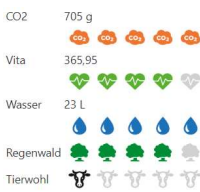


Menü 2

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)
335,74	22,37	13,98	4,93
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE
29,6	3,47	1,44	2,44



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.)

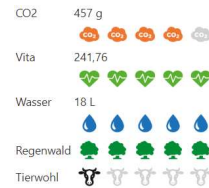


Sonntag
20.07.2025

Speisekarte

Menü 1

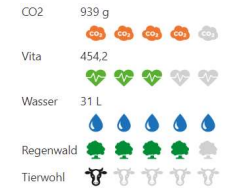
Lasagne Vegetarisch (a,a7,e)
Tomatensauce
Karottenrohkost
Apfel



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)
275,09	2,79	5,1	1,92
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE
47,8	30,09	1,16	3,99

Menü 2

Hühnerfrikassee mit Pilze, Spargel (a,a1,a7,b,b1,b2)
Salzkartoffeln
Karottenrohkost
Cheesecakequark (b,b1,b2,c)



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)
890,63	34,71	38,04	17,46
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE
95,4	47,11	6,34	8,38

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, a1=GL-Weizen,
b=Milch/-erzeugnisse, b1=Milcheiweiß, b2=Milchzucker (Lac.), c=Eier/-erzeugnisse