

Mo

Montag
15.12.2025

Speisekarte

Menü 1

Rührei (b,b1,b2,c,d)

Rahmspinat (b,b1,b2)

Salzkartoffeln

Schokoladenpuddingbecher (b,b1)



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)
584,51	24,54	27,64	9,79
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE
57,49	11	7,43	4,77

Menü 2

Geflügelragout in fruchtiger Currysauce (a,a1,a7,b,b1,b2)

Vollkornreis

Karottenrohkost

Schokoladenpuddingbecher (b,b1)



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)
948,68	37,23	35,67	15,21
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE
112,54	37,27	11,16	9,36

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

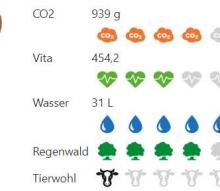
b=Milch/-erzeugnisse, b1=Milcheiweiß, b2=Milchzucker (Lac.), c=Eier/-erzeugnisse, d=Sellerie/-erzeugnisse, a=Glutenhaltig, a1=GL-Weizen, a7=GL-Hybridstämme



Speisekarte

Menü 1

Quinoapfanne mit Spinat, Rote Linsen
Sojamilchsauce (a,a1,a7,e)
Ananaswürfel



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)
621,15	25,25	16,3	4,61
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE

Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)
1100,77	44,5	65,43	32,35
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE

Menü 2

Paniertes Fischfilet (a,a1,a7,c,j)
Bernaise (b,b2,c,l)
Leipziger Allerlei (d)
Salzkartoffeln
Früchtejoghurtbecher (b,b2)



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)
1100,77	44,5	65,43	32,35
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE

Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)
78,64	23,46	6,65	6,55
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE

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, j=Fisch/-erzeugnisse, e=Soja/-erzeugnisse, b=Milch/-erzeugnisse, b2=Milchzucker (Lac.), l=Schwefeldioxid, d=Sellerie/-erzeugnisse



Speisekarte

Menü 1

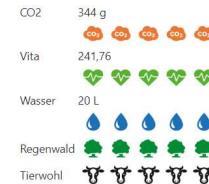
2 Stück Linsenburger (a,a1,a7,d)

Fruchtiges Ratatouille (d,f)

Vollkornnudeln (a,a1,a7)

Birne

Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)
889,39	24	55,07	6,45
Kohlenhydrate (g)		Zucker (g)	Salz (g)
75,07		9,56	2,07
			KE 6,26



Menü 2

Gebratene Hähnchenkeule (f)

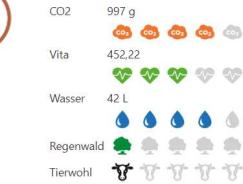
Champignonrahmsauce (a,a1,a2,a3,a4,a5,a6,a7,b,b1,b2,d)

Balkangemüse (d)

Salzkartoffeln

Rote Grütze

Kcal 1162,5	Eiweiß (g) 59,45	Fett (g) 65,58	gesättigte Fettsäuren (g) 14,96
Kohlenhydrate (g) 68,51	Zucker (g) 19,14	Salz (g) 6,52	KE 4,73



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



Speisekarte

Menü 1

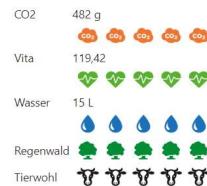
Dinkelpfanne mit Zucchini, Bohnen (a,a5,a7)

Tomaten-Bärlauchsauce (a,a1,a7)

Banane



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)
604,32	18,91	15,77	5,41
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE
94,15	19,23	2,02	7,85



Menü 2

Rotenburger Grünkohl (a,a3,f)

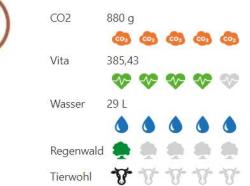
2 Kohlwurst

Salzkartoffeln

Apfel



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)
1415,34	44,77	103,67	38,02
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE
69,9	9,09	4,83	5,77



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, a5=GL-Dinkel, a7=GL-Hybridstämme, a3=GL-Hafer, f=Senf/-erzeugnisse, a1=GL-Weizen

Fr



Freitag
19.12.2025

Speisekarte

Menü 1

Paprikaschote mit Gemüsefüllung (a,a1,a7,c,d,e,f)

Pikante Sauce (a,a1,a7)

Reis

Cole Slaw Salat (c,e,f)

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

Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)
749,35	14,31	46,27	11,22
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE
95,8	26,72	5,47	7,57



Menü 2

Geflügelcurrywurst

mit Sauce (a,a1,a7,d,f)

Kartoffelsalat (a,a7,b,b2,c,f)

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

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

Sa

Samstag
20.12.2025

Speisekarte

Menü 1

Karotteneintopf mit Lauch, Kartoffeln (d)
Brötchengebäck (a,a1,a2,a3,a4,a5,a6,a7,h)
Apfel



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)
212,17	5,76	0,82	0,36
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE
43,75	12,98	9,13	3,61

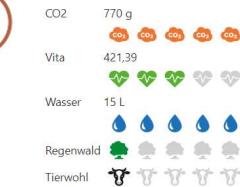


Menü 2

Tiroler Kartoffelsuppe mit Geflügelwurst (b,b1,b2,d)
Brötchengebäck (a,a1,a2,a3,a4,a5,a6,a7,h)
Milchpuddingbecher Erdbeere (b,b1)



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)
364	18,86	11,41	6,41
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE
44,96	14	2,96	3,71



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, b=Milch/-erzeugnisse, b1=Milcheiweiß, b2=Milchzucker (Lac.), 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



Speisekarte

Menü 1

2 Stück Backcamembert (a,b,b1)

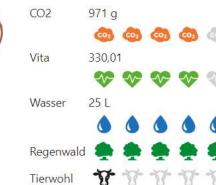
Preiselbeeren

Brötchengebäck (a,a1,a2,a3,a4,a5,a6,a7,h)

Karottenrohkost

Apfel

Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)
849,11	44,15	46,97	28,09
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE
55,94	36,85	3,66	4,66



Menü 2

Hähnchengeschnetzeltes mit Erbsen (a,a1,a7,b,b1,b2,d)

Salzkartoffeln

Karottenrohkost

Nusspudding (b,b1,i,i2)



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, b=Milch/-erzeugnisse, b1=Milcheiweiß, a1=GL-Weizen, a7=GL-Hybridstämme, b2=Milchzucker (Lac.), d=Sellerie/-erzeugnisse, a2=GL-Gerste, a3=GL-Hafer, a4=GL-Roggen, a5=GL-Dinkel, a6=GL-Kamut, h=Sesam/-erzeugnisse, i=Schalenfrüchte, i2=SF-Haselnuss