



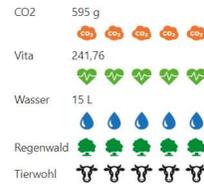
Montag

16.06.2025

Speisekarte

Menü 1

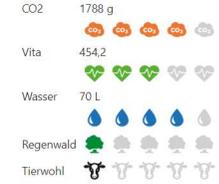
Cous Couspfanne mit Zucchini, Paprika, Mais (a,a1,a7)
 Curry-Ingwersauce (a,a1,a7)
 Zucchini Salat (l)
 Apfel



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)	
611,7	14,95	18,33	6,61	
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE	
93,79	15,1	2,63	7,76	

Menü 2

Hähnchenbrust mit Ananastopping (b,f)
 Curry-Ingwersauce (a,a1,a7)
 Zucchini Salat (l)
 Salzkartoffeln
 Milchstrudelbecher (b,b1)



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)	
850,93	53,1	35,79	11,52	
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE	
74,76	26,38	7,15	6,19	

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, f=Senf/-erzeugnisse, l=Schwefeldioxid, b1=Milcheiweiß



Dienstag
17.06.2025

Speisekarte

Menü 1

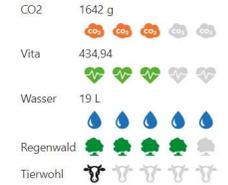
- 3 gekochte Eier (c)
- Petersiliensauce (a,a1,a7,b,b1,b2)
- Salzkartoffeln
- Gurkensalat mit Dill (l)
- Banane



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)	
712,28	31,16	30,48	11,45	
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE	
75,42	20,09	7,93	6,28	

Menü 2

- Chili con Carne mit Paprika und Mais (d,l)
- Vollkornnudeln (a,a1,a7)
- Gurkensalat mit Dill (l)
- Panna Cotta Creme (b,b1)



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)	
647,77	31,28	34,83	14,45	
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE	
51,31	25,49	3,7	4,3	

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.

Allergene

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



Mittwoch
18.06.2025

Speisekarte

Menü 1

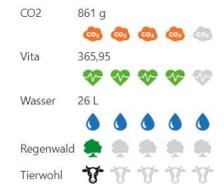
Mediterrane Gemüsepfanne mit Tomate, Paprika (l)
Kokosmilchsauce (a,a1,a7,e)
Ebly (a,a1,a7)
Birne



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)	
515,63	12,65	24,69	6,11	
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE	
59,13	5,06	6,25	4,85	

Menü 2

Geflügelfrikadelle (a,a1,a7)
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)	
678,31	31,63	20,16	9,63	
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE	
88,22	22,24	7,75	6,63	

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



Donnerstag

19.06.2025

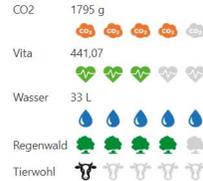
Speisekarte

Menü 1

Pizza Tomate-Mozarella (a,a1,a7,b,e)

Krautsalat

Erdbeerquarkspeise (b,b1,b2)



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)		
749,14	34,68	58,07	26,57		
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE		
21,55	6,56	3,51	1,8		

Menü 2

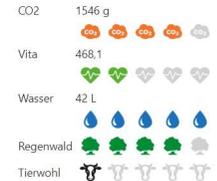
Kasslernackensteak

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

Prinzessbohnen

Kartoffelspalten

Erdbeerquarkspeise (b,b1,b2)



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)		
612,28	14,18	32,5	10,26		
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE		
63,09	7,29	2,73	1,58		

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

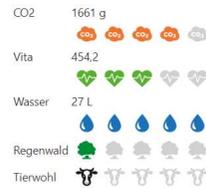


Freitag
20.06.2025

Speisekarte

Menü 1

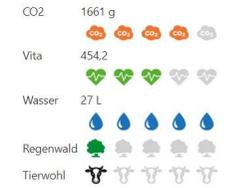
Vegetarische Kartoffelsuppe (b,b1,b2,d)
Brötchengebäck (a,a1,a2,a3,a4,a5,a6,a7,h)
Schokodonut (a,a1,a7,b,c,e)



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)	
461,9	12,24	11,38	2,8	
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE	
75,35	17,11	1,39	6,26	

Menü 2

Gedünstetes Fischfilet (d,j)
Sauce Choron (b,b2,c,l)
Salzkartoffeln
Grüner Bohnensalat (l)
Schokodonut (a,a1,a7,b,c,e)



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)	
849,42	41,09	42,21	18,14	
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE	
72,51	21,8	6,79	6,04	

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.), d=Sellerie/-erzeugnisse, j=Fisch/-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, c=Eier/-erzeugnisse, l=Schwefeldioxid, e=Soja/-erzeugnisse



Samstag

21.06.2025

Speisekarte

Menü 1

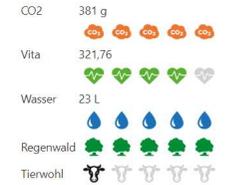
Schnittbohneintopf mit Karotte, Kartoffel (d)
Brötchengebäck (a,a1,a2,a3,a4,a5,a6,a7,h)
Apfel



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)	
222,1	9,21	0,91	0,44	
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE	
42,58	5,27	0,16	3,54	

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)	
403,98	21,79	13,3	5,11	
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE	
47,8	3,89	1,52	3,99	

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



Sonntag

22.06.2025

Speisekarte

Menü 1

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



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)	
126,23	1,65	3,33	0,46	
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE	
20,83	5,73	2,39	1,74	

Menü 2

Rindergeschnetzeltes 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)	
433,3	11,57	13,86	7	
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE	
62,84	17,09	8,75	5,23	

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