



Montag
17.08.2026

Speisekarte

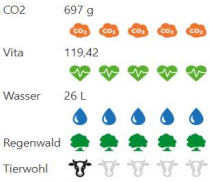


Menü 1

- 2 Stück Falafel-Burger (a,a1)
- Gestovte Karotten (a,a1,a7,b,b1,b2)
- Vollkornreis
- Apfel



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)
890,94	23,21	36,04	8,7
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE
113,94	11,77	4,74	11,39

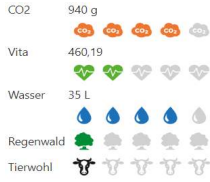


Menü 2

- Gebratene Rinderfrikadelle (a,c)
- Gestovte Karotten (a,a1,a7,b,b1,b2)
- Salzkartoffeln
- Schokoladenpuddingbecher (b,b1)



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)
676,25	28,73	27,3	12,85
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE
76,74	14,66	4,46	7,67



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, c=Eier/-erzeugnisse, a7=GL-Hybridstämme,
b=Milch/-erzeugnisse, b1=Milcheiweiß, b2=Milchzucker (Lac.)



Dienstag
18.08.2026

Speisekarte

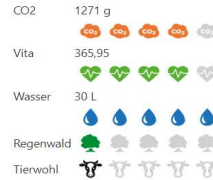


Menü 1

2 Stück Brokkoli-Medaillon
Bernaise (b,b2,c,l)
Leipziger Allerlei (d)
Salzkartoffeln
Früchtejoghurtbecher (b,b2)



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)
828	17,99	52,64	30,07
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE
65,94	22,94	5,68	6,59



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
78,64	23,46	6,65	7,86



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



Mittwoch
19.08.2026

Speisekarte

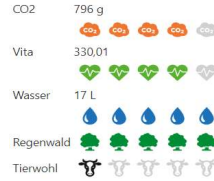


Menü 1

Spiralnudeln (a,a1,a7)
Tomatensauce (a,a1,a7)
Gurkensalat mit Dill (l)
Birne



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)
416,5	8,82	11,45	2,55
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE
68,3	14,36	4,15	6,83

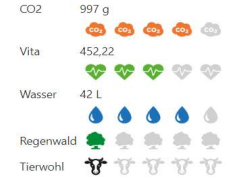


Menü 2

Gebratene Hähnchenkeule (f)
Fruchtiges Ratatouille (d,f)
Salzkartoffeln
Rote Grütze Becher (b,b1)



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)
1237,99	56,04	82,92	15,56
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE
58,82	20,4	5,35	5,88



Guten Appetit

Änderungen vorbehalten

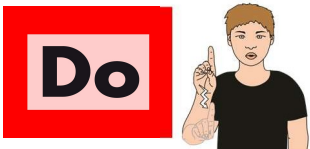
Die Aufschlüsselung der Allergene und Zusatzstoffe, können Sie aus unserer Zutatenliste entnehmen.

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, f=Senf/-erzeugnisse,
d=Sellerie/-erzeugnisse, l=Schwefeldioxid, b=Milch/-erzeugnisse, b1=Milcheiweiß



Donnerstag
20.08.2026

Speisekarte



Menü 1

Eieromelett (b,b1,c)
Gestovter Kohlrabi (a,a1,a7,b,b1,b2)
Salzkartoffeln
Kirschquarkspeise (b,b1)



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)
694,4	30,39	30,23	12,81
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE
72,79	21,73	4,34	7,28

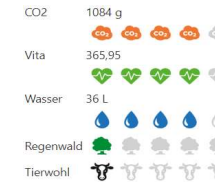


Menü 2

Hackbraten (a,a1,c,f)
Gestovter Kohlrabi (a,a1,a7,b,b1,b2)
Salzkartoffeln
Kirschquarkspeise (b,b1)



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)
693,78	32,76	29,46	14,06
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE
72,38	19,76	5,29	7,24



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, c=Eier/-erzeugnisse, a=Glutenhaltig, a1=GL-Weizen, f=Senf/-erzeugnisse, a7=GL-Hybridstämme, b2=Milchzucker (Lac.)



Freitag
21.08.2026

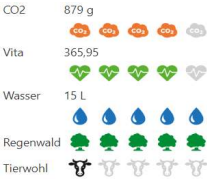
Speisekarte

Menü 1

- Paprikaschote mit Gemüsefüllung (a,a1,a7,c,d,e,f)
- Pikante Sauce (a,a1,a7)
- Reis
- Cole Slaw Salat (b,b1,b2,e,f)
- Marmorkuchen (a,a1,a7,b,b1,b2,c)



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)
823,02	15,86	46,41	11,24
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE
112,13	26,75	5,47	11,21



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)



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)
872,57	22,75	56,68	14,36
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE
66,45	12,35	6,22	6,65



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

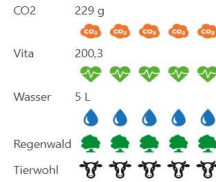


Menü 1

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	4,38

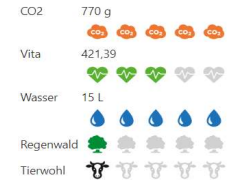


Menü 2

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	4,5



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

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

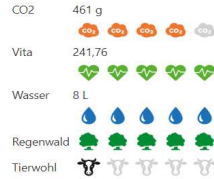


Menü 1

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



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)
470,84	12,44	17,87	3,76
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE
60,24	7,68	4,94	6,02



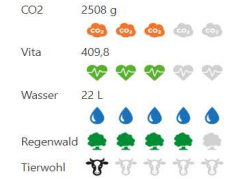
Menü 2

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)
617,61	38,27	24,26	55,88
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE
59,14	16,99	8,4	5,91



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