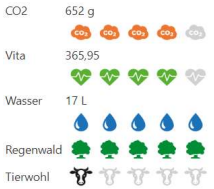
Montag

18.08.2025

Speisekarte

Menü 1

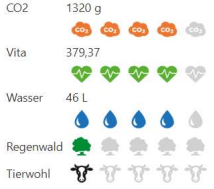
Gemüsebratling (a,a1,a7,c,e)
Käsesauce (a,a1,a7,b,b1,b2)
Salzkartoffeln
Karottenrohkost
Kiwi



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

Mediterrane Geflügelpfanne (d,f,l)
Karottenrohkost
Spiralnudeln (a,a1,a7)
Stracciatellaquark (b,b1)



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)	
840,71	50,01	30,45	10,5	
Kohlenhydrate (g)		**Zucker (g)**	**Salz (g)**	**KE**
85,63		51,74	3,12	7,08

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, d=Sellerie/-erzeugnisse, f=Senf/-erzeugnisse, l=Schwefeldioxid, b=Milch/-erzeugnisse, b1=Milcheiweiß, b2=Milchzucker (Lac.)

Dienstag

19.08.2025

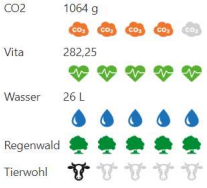
Speisekarte

Menü 1

Vanillegrießbrei (a,a1,a7,b,b1,b2)

Waldbeerkompott

Apfel



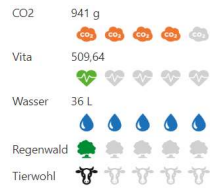
Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)	
811,7	22,87	18,47	12,24	
Kohlenhydrate (g)		**Zucker (g)**	**Salz (g)**	**KE**
131,9		56,23	0,58	8,71

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

20.08.2025

Speisekarte

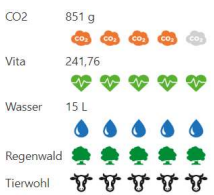
Menü 1

Geschnetzeltes "Veggi" (a,a1,c,e)

Reis

Tomatensalat (l)

Banane



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)	
494,41	18,41	6,3	2,33	
Kohlenhydrate (g)		**Zucker (g)**	**Salz (g)**	**KE**
86,13		18,58	8,72	7,17

Menü 2

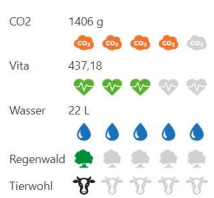
Cordon Bleu vom Schwein (a,a1,b)

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, c=Eier/-erzeugnisse, e=Soja/-erzeugnisse, b=Milch/-erzeugnisse, a2=GL-Gerste, a3=GL-Hafer, a4=GL-Roggen, a5=GL-Dinkel, a6=GL-Kamut, a7=GL-Hybridstämme, b1=Milcheiweiß, b2=Milchzucker (Lac.), d=Sellerie/-erzeugnisse, l=Schwefeldioxid

Donnerstag

21.08.2025

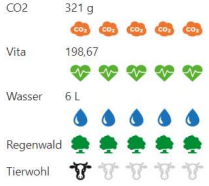
Speisekarte

Menü 1

Kartoffelgulasch mit Rübengemüse (b,b1,b2,d)

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

Ananaswürfel



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)	
353,53	7,65	4,24	2,14	
Kohlenhydrate (g)		**Zucker (g)**	**Salz (g)**	**KE**
67,97		14,58	1,25	5,69

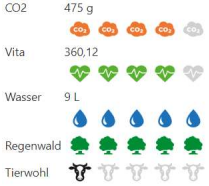
Menü 2

Geflügelbratwurst

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

Salzkartoffeln

Latte Macchiatopudding (b,b1)



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)	
771,02	37,53	34,28	14,39	
Kohlenhydrate (g)		**Zucker (g)**	**Salz (g)**	**KE**
75,37		25,17	7,52	6,3

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

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

Freitag

22.08.2025

Speisekarte

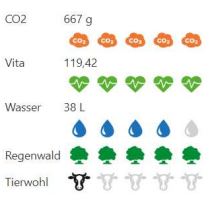
Menü 1

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

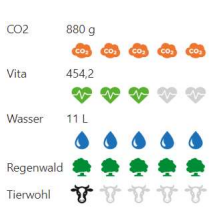
2 Fischfrikadellen (a,a1,a7,f,j)

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

23.08.2025

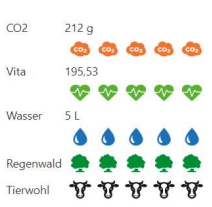
Speisekarte

Menü 1

Wurzeleintopf mit Karotte, Sellerie (d)

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

Apfel



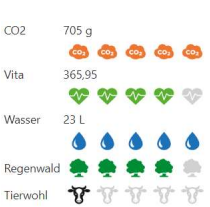
Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)	
230,91	5,71	0,65	0,34	
Kohlenhydrate (g)		**Zucker (g)**	**Salz (g)**	**KE**
48,69		12,7	1,23	4,03

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

24.08.2025

Speisekarte

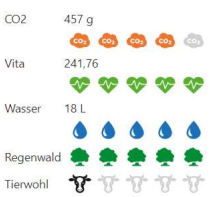
Menü 1

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

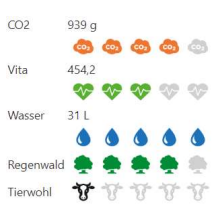
Menü 2

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