



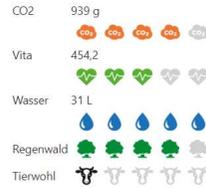
Montag

19.05.2025

# Speisekarte

## Menü 1

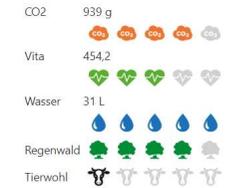
- 2 Stück Falafel-Burger (a,a1)
- Gestovte Karotten (a,a1,a7,b,b1,b2)
- Vollkornreis
- Apfel



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)	
937,29	24,21	38,01	9,62	
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE	
120,09	12,31	5,29	9,84	

## Menü 2

- Geflügelragout in fruchtiger Currysauce (a,a1,a7,b,b1,b2)
- Vollkornreis
- Karottenrohkost
- Schokoladenpuddingbecher (b)



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)	
985,68	38,79	39,01	16,7	
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE	
113,13	35,88	6,28	9,42	

## 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.)

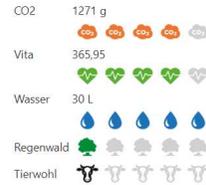


Dienstag  
20.05.2025

# Speisekarte

## Menü 1

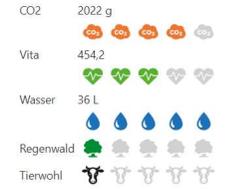
Brokkoli-Medaillon  
Bernaise (b,b2,c,l)  
Leipziger Allerlei (d)  
Salzkartoffeln  
Früchtejoghurtbecher (b)



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)
818,28	18,69	48,32	27,36
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE
70,3	23,72	6,96	5,86

## Menü 2

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



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)
1337,84	57,11	77,36	32,1
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE
96,38	25,74	7,62	8,04

## 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

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  
21.05.2025

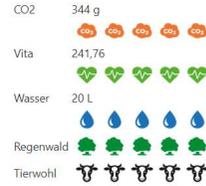
# Speisekarte

## 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)
934,99	24,8	58,36	6,84
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE
78,32	10,53	2,3	6,53

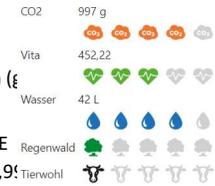


## Menü 2

Gebratene Hähnchenkeule (f)  
Champignonrahmsauce (a,a1,a2,a3,a4,a5,a6,a7,b,b1,b2,  
Balkangemüse (d)  
Salzkartoffeln  
Rote Grütze



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)
1192,37	60,43	66,26	15,26
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE
73,03	20,17	7,2	4,9



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



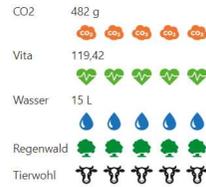
Donnerstag

22.05.2025

# Speisekarte

## Menü 1

Dinkelpfanne mit Zucchini, Bohnen (a,a5,a7)  
Tomaten-Bärlauchsauce (a,a1,a7)  
Banane

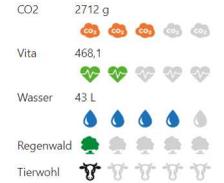


Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)	
579,54	18,74	16,59	5,89	
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE	
86,29	19,91	2,27	7,21	

## Menü 2

Rindergeschnetzeltes mit Pilzen, Kräutern (a,a1,a2,a3,a4,a5,a6,a7,b,b1,b2,d)

Salzkartoffeln  
Wachsbrechbohnenalat (l)  
Kirschquarkspeise (b,b1)



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)	
550,42	14	19,09	8,12	
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE	
77,75	29,68	7,86	6,48	

## 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, a1=GL-Weizen, a2=GL-Gerste, a3=GL-Hafer, a4=GL-Roggen, a6=GL-Kamut, b=Milch/-erzeugnisse, b1=Milcheiweiß, b2=Milchzucker (Lac.), d=Sellerie/-erzeugnisse, l=Schwefeldioxid

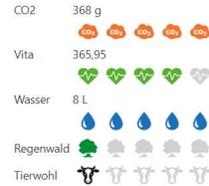


Freitag  
23.05.2025

# Speisekarte

## Menü 1

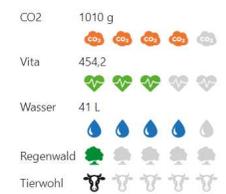
4 Kräuterrösti  
Fruchtiges Ratatouille (d,f)  
Cole Slaw Salat (c,e,f)  
Kiwi



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)	
543,87	4,9	47,9	4,32	
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE	
21,97	7,2	0,7	1,23	

## Menü 2

Geflügelcurrywurst  
mit Sauce (a,a1,a7,d,f)  
Kartoffelsalat (a,a7,b,b2,c,f)  
Marmorkuchen (a,a1,a7,b,b1,c)



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)	
716,55	8,79	42,47	9,87	
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE	
73,13	12,35	7,27	6,08	

## 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

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



Samstag  
24.05.2025

# 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)	
228,99	6,35	0,93	0,41	
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE	
47,03	14,14	1,27	3,89	

## 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)	
291,33	18,59	8,5	4,31	
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE	
33,72	1,38	3,18	2,79	

## 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



Sonntag

25.05.2025

# Speisekarte

## Menü 1

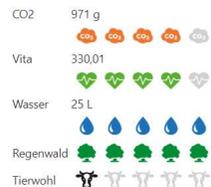
2 Stück Backcamembert (a,b,b1)

Preiselbeeren

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

Karottenrohkost

Apfel



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)	
863,54	44,2	47,06	28,1	
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE	
59,12	39,11	3,67	4,92	

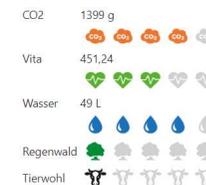
## Menü 2

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

Salzkartoffeln

Karottenrohkost

Nusspudding (b,b1,i,i2)



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)	
902,39	42,8	31,23	12,47	
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE	
104,37	42,25	7,95	8,69	

## 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