



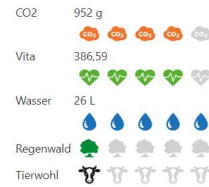
Montag  
19.01.2026

# Speisekarte



## Menü 1

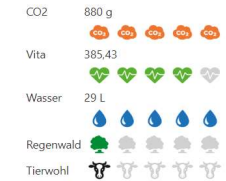
Rührei (b,b1,b2,c,d)  
Rahmspinat (b,b1,b2)  
Salzkartoffeln  
Schokoladenpuddingbecher (b,b1)



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	5,75

## Menü 2

Rotenburger Grünkohl (a,a3,f)  
1 Stück Kohlwurst  
Salzkartoffeln  
Apfel



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)
819,76	28,01	50,63	18,48
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE
59,21	7,67	4,83	5,92

## 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, a3=GL-Hafer, f=Senf/-erzeugnisse



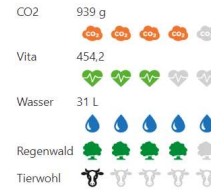
Dienstag  
20.01.2026

# Speisekarte



## Menü 1

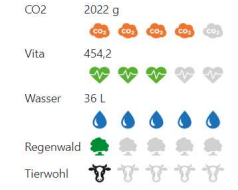
Quinoapfanne mit Spinat, Rote Linsen  
Sojamilchsauce (a,a1,a7,e)  
Ananaswürfel



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)
621,15	25,25	16,3	4,61
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE
90,54	11,33	1,02	9,05

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

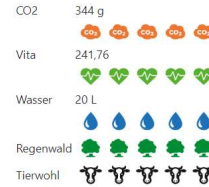


Mittwoch  
21.01.2026

# Speisekarte

## Menü 1

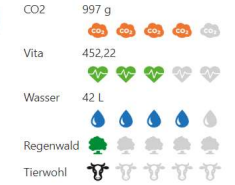
2 Stück Linsenburger (a,a1,a7,d)  
Fruchtiges Ratatouille (d,f)  
Vollkornnudeln (a,a1,a7)  
Birne



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)
889,39	24	55,07	6,45
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE
75,07	9,56	2,07	7,51

## Menü 2

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



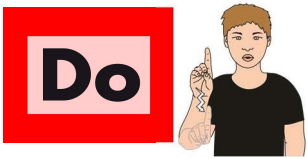
Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)
1162,5	59,45	65,58	14,96
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE
68,51	19,14	6,52	6,85

## 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.)

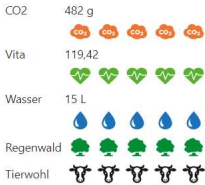


Donnerstag  
22.01.2026

# Speisekarte

## Menü 1

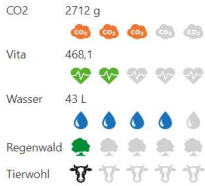
Dinkelpfanne mit Zucchini, Bohnen (a,a5,a7)  
Tomaten-Bärlauchsauce (a,a1,a7)  
Banane



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	9,42

## Menü 2

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



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)
735,05	40,73	29,49	57
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE
74,09	29,58	7,51	7,41

## 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=Milchprotein, b2=Milchzucker (Lac.), d=Sellerie/-erzeugnisse, l=Schwefeldioxid



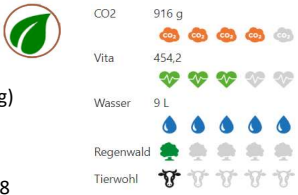


Freitag  
23.01.2026

# Speisekarte

## Menü 1

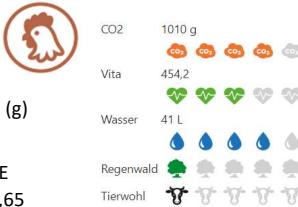
- Paprikaschote mit Gemüsefüllung (a,a1,a7,c,d,e,f)
- Pikante Sauce (a,a1,a7)
- Reis
- Cole Slaw Salat (c,e,f)
- Marmorkuchen (a,a1,a7,b,b1,b2,c)



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	9,58

## 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

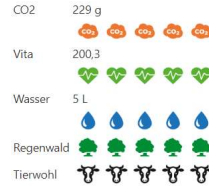


Menü 1

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

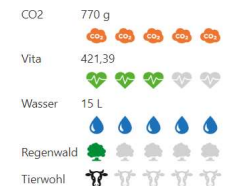


Menü 2

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

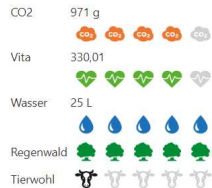
2 Stück Backcamembert (a,b,b1)

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	5,59

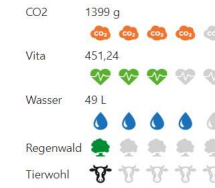
## Menü 2

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)
874,53	41,94	29,76	11,83
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE
101,72	42,09	17,01	10,17

## 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