



Speisekarte

Menü 1

Rührei (b,b1,b2,c,d)

Rahmspinat (b,b1,b2)

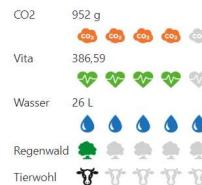
Salzkartoffeln

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

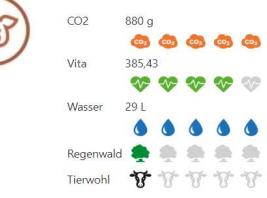
Salzkartoffeln

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



Speisekarte

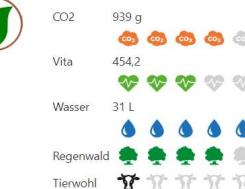
Menü 1

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

Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE
90,54	11,33	1,02	9,05



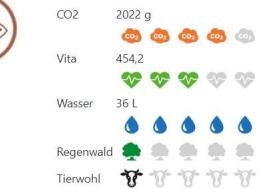
Menü 2

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

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



Speisekarte

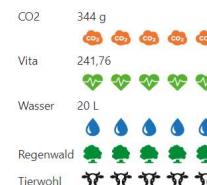
Menü 1

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

Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE
75,07	9,56	2,07	7,51

Menü 2

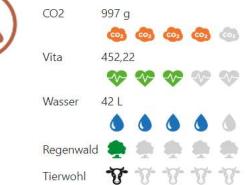
Gebratene Hähnchenkeule (f)

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

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.)



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

Wachsbrechbohnensalat (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=Milcheiweiß, b2=Milchzucker (Lac.), d=Sellerie/-erzeugnisse, l=Schwefeldioxid

Fr



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

Sa

Samstag
24.01.2026

Speisekarte

Menü 1

Karotteneintopf mit Lauch, Kartoffeln (d)
Brötchengebäck (a,a1,a2,a3,a4,a5,a6,a7,h)
Apfel



Kcal 212,17	Eiweiß (g) 5,76	Fett (g) 0,82	gesättigte Fettsäuren (g) 0,36
Kohlenhydrate (g) 43,75	Zucker (g) 12,98	Salz (g) 9,13	KE 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 364	Eiweiß (g) 18,86	Fett (g) 11,41	gesättigte Fettsäuren (g) 6,41
Kohlenhydrate (g) 44,96	Zucker (g) 14	Salz (g) 2,96	KE 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 849,11	Eiweiß (g) 44,15	Fett (g) 46,97	gesättigte Fettsäuren (g) 28,09
Kohlenhydrate (g) 55,94	Zucker (g) 36,85	Salz (g) 3,66	KE 5,59



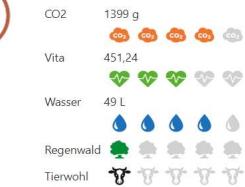
Menü 2

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

Salzkartoffeln

Karottenrohkost

Nusspudding (b,b1,i,i2)



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