



Montag
19.10.2026

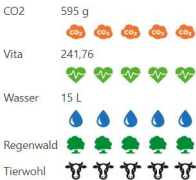
Speisekarte

Menü 1

Cous Couspfanne mit Zucchini, Paprika, Mais (a,a1,a7)
Curry-Ingwersauce (a,a1,a7)
Zucchinisalat (l)
Apfel



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)
599,2	15,93	12,31	4,12
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE
102,97	14,99	2,41	10,3



Menü 2

Halbe Bremer Gekochte
Erbsen und Möhren in Rahm (a,a1,a7,b,b1,b2)
Salzkartoffeln
Stracciatellajoghurtbecher (b,b1,b2)



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)
760,15	30,63	54,35	21,34
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE
37,14	0,63	8,24	3,71



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.), l=Schwefeldioxid



Dienstag
20.10.2026

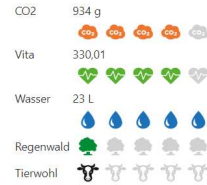
Speisekarte

Menü 1

3 gekochte Eier (c)
Petersiliensauce (a,a1,a7,b,b1,b2)
Salzkartoffeln
Gurkensalat mit Dill (l)
Banane



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)
679,67	30,32	29,2	10,79
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE
71,12	19,93	7,24	7,11

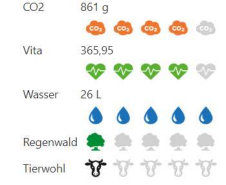


Menü 2

3 Stück Königsberger Klopse (a,a1,a7,c)
Petersiliensauce (a,a1,a7,b,b1,b2)
Salzkartoffeln
Gurkensalat mit Dill (l)
Panna Cotta im Becher (b,b1,b2)



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)
617,42	20,88	27,99	13,1
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE
68,31	19,07	7,84	6,83



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

c=Eier/-erzeugnisse, a=Glutenhaltig, a1=GL-Weizen, a7=GL-Hybridstämme,
b=Milch/-erzeugnisse, b1=Milcheiweiß, b2=Milchzucker (Lac.), l=Schwefeldioxid

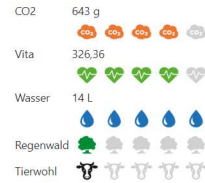


Mittwoch
21.10.2026

Speisekarte

Menü 1

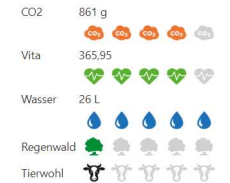
4 Eierpfannkuchen (a,a1,a7,b,b1,c)
Apfel-Zimtkompott
Vanillepuddingbecher (b,b2)



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)
658,1	21,27	27,1	12,1
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE
81,19	21,11	6,09	8,12

Menü 2

Geflügelfrikadelle (a,a1,a7,c)
Rahmsauce (a,a1,a2,a3,a4,a5,a6,a7,b,b1,b2,d)
Apfelrotkohl (l)
Salzkartoffeln
Vanillepuddingbecher (b,b2)



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)
644,79	32,09	12,61	6,68
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE
95,93	25,33	7,48	9,59

Guten Appetit

Änderungen vorbehalten

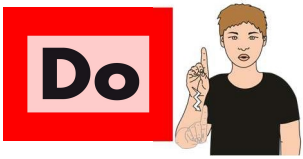
Die Aufschlüsselung der Allergene und Zusatzstoffe, können Sie aus unserer Zutatenliste entnehmen.

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, c=Eier/-erzeugnisse, a2=GL-Gerste, a3=GL-Hafer, a4=GL-Roggen, a5=GL-Dinkel, a6=GL-Kamut, b2=Milchzucker (Lac.), d=Sellerie/-erzeugnisse, l=Schwefeldioxid



Donnerstag
22.10.2026

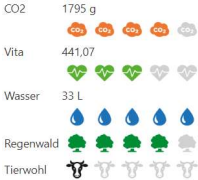
Speisekarte

Menü 1

Pizza Tomate-Mozarella (a,a1,a7,b,e)
Krautsalat
Erdbeerquarkspeise (b,b1,b2)



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)
891,41	37,67	63,46	27,36
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE
41,67	8,18	3,81	4,17

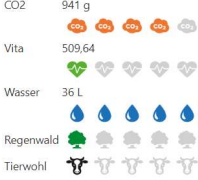


Menü 2

Geflügelfleischkäse
Warmer Speckkartoffelsalat (f)
Früchtejoghurtbecher (b,b2)



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)
614,68	40,46	29,11	8,7
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE
45,86	20,33	2,96	4,59



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, e=Soja/-erzeugnisse, f=Senf/-erzeugnisse, b1=Milcheiweiß, b2=Milchzucker (Lac.)



Freitag
23.10.2026

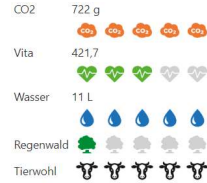
Speisekarte

Menü 1

Spiralnudeln (a,a1,a7)
Vegane Bolognese (a,a2,d,e)
Grüner Bohnensalat (l)
Ananaswürfel



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)
552,78	31,21	9,3	1,02
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE
80,48	23,24	4,99	8,05

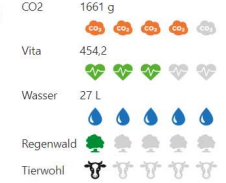


Menü 2

Gedünstetes Fischfilet (d,j)
Sauce Choron (b,b2,c,l)
Salzkartoffeln
Grüner Bohnensalat (l)
Schokodonut (a,a1,a7,b,c,e)



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)
854,33	41,27	44,11	20,29
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE
70,47	21,71	6,07	7,05



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, j=Fisch/-erzeugnisse, a2=GL-Gerste, e=Soja/-erzeugnisse, b=Milch/-erzeugnisse, b2=Milchzucker (Lac.), c=Eier/-erzeugnisse, l=Schwefeldioxid



Menü 1

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



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)
234,01	5,99	1,32	0,49
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE
45,81	17,92	0,5	4,58

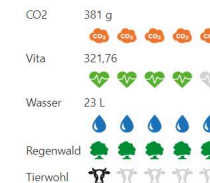


Menü 2

Serbischer Bohneneintopf mit Rauchwurstscheiben (d,f)
Brötchengebäck (a,a1,a2,a3,a4,a5,a6,a7,h)
Milchpuddingbecher Butterkeks (a,a1,a7,b,b1)



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)
460,09	22,77	16	6,01
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE
53,72	12,22	0,98	5,37



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, h=Sesam/-erzeugnisse, b=Milch/-erzeugnisse, b1=Milchprotein



Menü 1

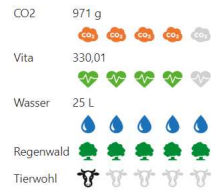
2 Stück Backcamembert (a,b,b1)

Preiselbeeren

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

Karottenrohkost

Apfel



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)
785,69	43,74	46,6	28,04
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE
44,4	25,71	3,62	4,44

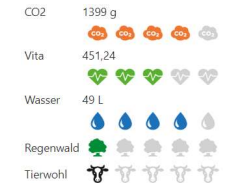
Menü 2

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)
811,11	41,53	29,39	11,78
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE
90,18	30,95	16,97	9,02

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