



Montag
21.07.2025

Speisekarte

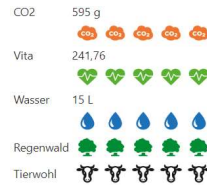


Menü 1

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



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)
603,2	14,81	18,21	6,59
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE
92,15	15,11	2,62	7,63

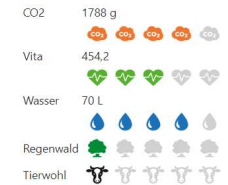


Menü 2

Hähnchenbrust mit Ananastopping (b,f)
Curry-Ingwersauce (a,a1,a7)
Zucchini Salat (l)
Salzkartoffeln
Milchstrudelbecher (b,b1)



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)
850,93	53,1	35,79	11,52
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE
74,76	26,38	7,15	6,19



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, f=Senf/-erzeugnisse, l=Schwefeldioxid, b1=Milcheiweiß



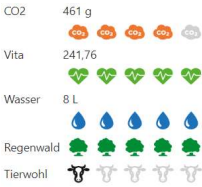
Dienstag
22.07.2025

Speisekarte



Menü 1

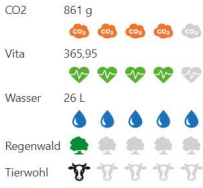
3 gekochte Eier (c)
Petersiliensauce (a,a1,a7,b,b1,b2)
Salzkartoffeln
Gurkensalat mit Dill (l)
Banane



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)
712,28	31,16	30,48	11,45
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE
75,42	20,09	7,93	6,28

Menü 2

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



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)
731,83	23,47	33,23	16,36
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE
82,36	26,38	8,53	6,86

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



Mittwoch
23.07.2025

Speisekarte

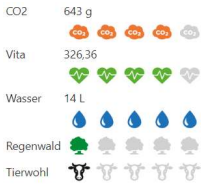


Menü 1

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



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)
668,63	21,32	27,11	12,11
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE
83,69	21,98	6,09	6,97

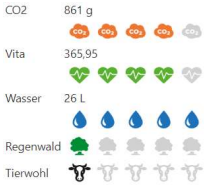


Menü 2

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



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)
678,31	31,63	20,16	9,63
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE
88,22	22,24	7,75	6,63



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



Donnerstag

24.07.2025

Speisekarte



Menü 1

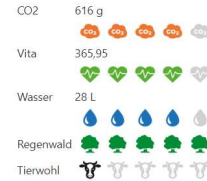
3 Stück gebackener Polentataler (a,a1,a7,b,b1,e)

Schnittlauchsauce (a,a1,a7,b,b1,b2)

Prinzessbohnen

Salzkartoffeln

Kiwi



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)	
829,33	13,79	43,74	30,29	
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE	
92,64	2,64	8,98	7,7	

Menü 2

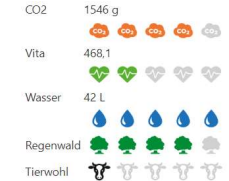
Kasslernackensteak

Pfeffersauce (a,a1,a2,a3,a4,a5,a6,a7,b,b1,b2,d)

Prinzessbohnen

Kartoffelspalten

Erdbeerquarkspeise (b,b1,b2)



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)	
612,28	14,18	32,5	10,26	
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE	
63,09	7,29	2,73	1,58	

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



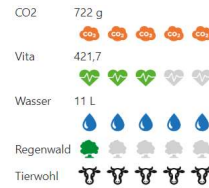
Freitag
25.07.2025

Speisekarte



Menü 1

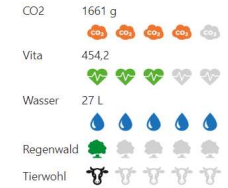
Vegane Bolognese (a,a1,a2,a3,a4,a5,a6,a7,b,b1,b2,c,d,e)
Spiralnudeln (a,a1,a7)
Grüner Bohnensalat (l)
Ananaswürfel



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)	
528,11	31,77	10,71	1,17	
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE	
70,5	23,79	4,59	5,95	

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)	
849,42	41,09	42,21	18,14	
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE	
72,51	21,8	6,79	6,04	

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



Samstag
26.07.2025

Speisekarte

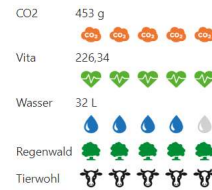


Menü 1

Schnittbohne Eintopf mit Karotte, Kartoffel (d)
Brötchen Gebäck (a,a1,a2,a3,a4,a5,a6,a7,h)
Apfel



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)
222,1	9,21	0,91	0,44
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE
42,58	5,27	0,16	3,54

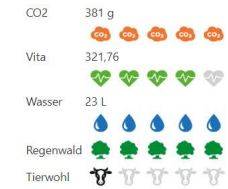


Menü 2

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



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)
403,98	21,79	13,3	5,11
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE
47,8	3,89	1,52	3,99



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, a2=GL-Gerste, a3=GL-Hafer, a4=GL-Roggen, a5=GL-Dinkel, a6=GL-Kamut, a7=GL-Hybridstämme, h=Sesam/-erzeugnisse, b=Milch/-erzeugnisse, b1=Milcheiweiß



Sonntag
27.07.2025

Speisekarte

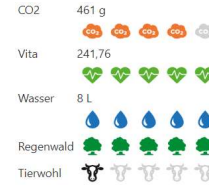


Menü 1

Pizzazunge Brokkoli (a,a1,a7,b,b1,e)
Tomatensalat (l)
Apfel



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)
126,23	1,65	3,33	0,46
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE
20,83	5,73	2,39	1,74

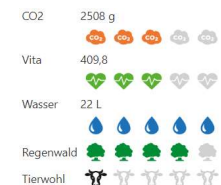


Menü 2

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



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)
433,3	11,57	13,86	7
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE
62,84	17,09	8,75	5,23



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