



Montag
21.09.2026

Speisekarte

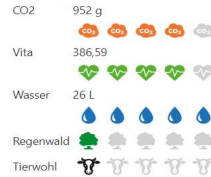


Menü 1

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

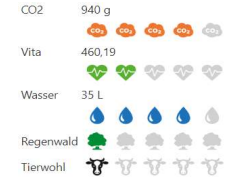


Menü 2

Gebratene Rinderfrikadelle (a,c)
Gestovte Karotten (a,a1,a7,b,b1,b2)
Salzkartoffeln
Schokoladenpuddingbecher (b,b1)



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)
676,25	28,73	27,3	12,85
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE
76,74	14,66	4,46	7,67



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, a1=GL-Weizen, a7=GL-Hybridstämme



Dienstag
22.09.2026

Speisekarte

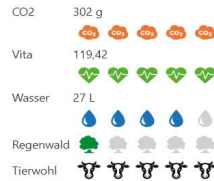


Menü 1

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

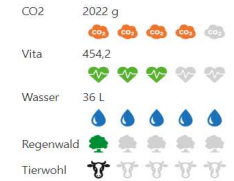


Menü 2

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
23.09.2026

Speisekarte

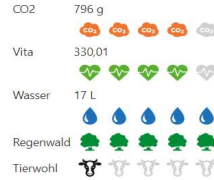


Menü 1

Spiralnudeln (a,a1,a7)
Tomatensauce (a,a1,a7)
Gurkensalat mit Dill (l)
Birne



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)
416,5	8,82	11,45	2,55
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE
68,3	14,36	4,15	6,83

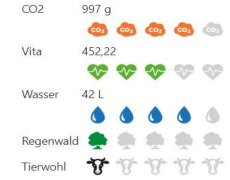


Menü 2

Gebratene Hähnchenkeule (f)
Fruchtiges Ratatouille (d,f)
Salzkartoffeln
Rote Grütze Becher (b,b1)



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)
1237,99	56,04	82,92	15,56
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE
58,82	20,4	5,35	5,88



Guten Appetit

Änderungen vorbehalten

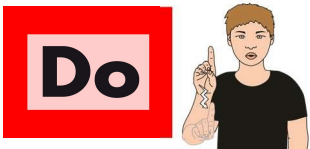
Die Aufschlüsselung der Allergene und Zusatzstoffe, können Sie aus unserer Zutatenliste entnehmen.

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, f=Senf/-erzeugnisse,
d=Sellerie/-erzeugnisse, l=Schwefeldioxid, b=Milch/-erzeugnisse, b1=Milcheiweiß



Donnerstag
24.09.2026

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

Hackbraten (a,a1,c,f)
Gestovter Kohlrabi (a,a1,a7,b,b1,b2)
Salzkartoffeln
Kirschquarkspeise (b,b1)



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)
693,78	32,76	29,46	14,06
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE
72,38	19,76	5,29	7,24



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, c=Eier/-erzeugnisse, f=Senf/-erzeugnisse, b=Milch/-erzeugnisse, b1=Milcheiweiß, b2=Milchzucker (Lac.)



Freitag
25.09.2026

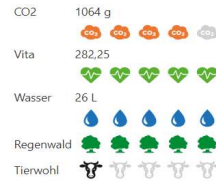
Speisekarte

Menü 1

Vanillegrießbrei (a,a1,a7,b,b1,b2)
Waldbeerkompott
Apfel



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)
688,41	20,59	16,62	11,03
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE
108,44	39,6	0,52	10,84

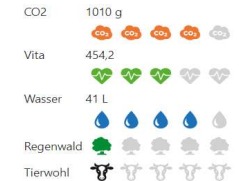


Menü 2

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, b=Milch/-erzeugnisse, b1=Milcheiweiß, b2=Milchzucker (Lac.), d=Sellerie/-erzeugnisse, f=Senf/-erzeugnisse, c=Eier/-erzeugnisse

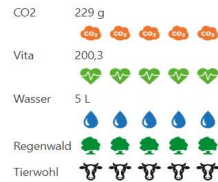


Menü 1

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

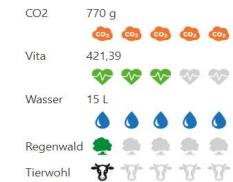


Menü 2

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

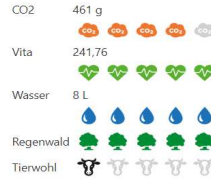
d=Sellerie/-erzeugnisse, b=Milch/-erzeugnisse, b1=Milcheiweiß, b2=Milchzucker (Lac.), a=Glutenhaltig, a1=GL-Weizen, a2=GL-Gerste, a3=GL-Hafer, a4=GL-Roggen, a5=GL-Dinkel, a6=GL-Kamut, a7=GL-Hybridstämme, h=Sesam/-erzeugnisse

Menü 1

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



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)
470,84	12,44	17,87	3,76
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE
60,24	7,68	4,94	6,02



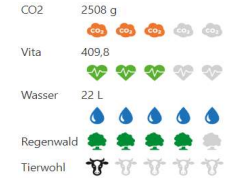
Menü 2

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)
617,61	38,27	24,26	55,88
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE
59,14	16,99	8,4	5,91



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