

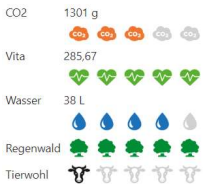


Montag  
22.12.2025

# Speisekarte

## Menü 1

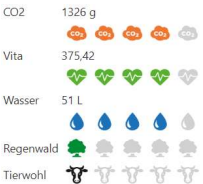
Vanillemilchreis (b,b1,b2)  
Kirschkompott  
Apfel



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)
703,42	20,62	16,76	11,14
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE
115,36	26,64	0,53	9,62

## Menü 2

Hähnchen Cordon Bleu (a,a1,a7,b,b1)  
Rahmsauce (a,a1,a2,a3,a4,a5,a6,a7,b,b1,b2,d)  
Brokkoli mit Mandeln (i,i1)  
Salzkartoffeln  
Früchtejoghurtbecher (b,b2)



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)
935,81	58,99	37,52	12,42
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE
87,57	20,49	8,19	7,27

## 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.), a=Glutenhaltig, a1=GL-Weizen, a7=GL-Hybridstämme, a2=GL-Gerste, a3=GL-Hafer, a4=GL-Roggen, a5=GL-Dinkel, a6=GL-Kamut, d=Sellerie/-erzeugnisse, i=Schalenfrüchte, i1=SF-Mandel

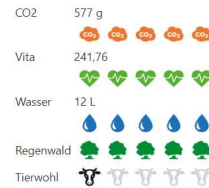


Dienstag  
23.12.2025

# Speisekarte

## Menü 1

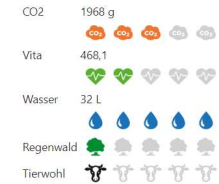
Gnocchipfanne mit Gemüsestreifen (d)  
Paprikasauce (a,a1,a7)  
Rotkrautsalat  
Banane



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)
797,79	14,82	28,12	7,11
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE
117,75	27,92	3,1	8,39

## Menü 2

Gebratener Fleischspieß (a,a1,a7,b,e,f)  
Paprikasauce (a,a1,a7)  
Kartoffelspalten  
Rotkrautsalat  
Heidelbeerquark (b,b1,b2)



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)
1020,15	31,86	57,68	18,02
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE
92,15	33,82	0,9	3,19

## 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

d=Sellerie/-erzeugnisse, a=Glutenhaltig, a1=GL-Weizen, a7=GL-Hybridstämme,  
b=Milch/-erzeugnisse, e=Soja/-erzeugnisse, f=Senf/-erzeugnisse, b1=Milcheiweiß,  
b2=Milchzucker (Lac.)

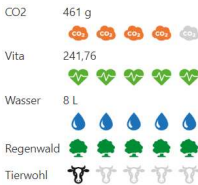


Mittwoch  
24.12.2025

# Speisekarte

## Menü 1

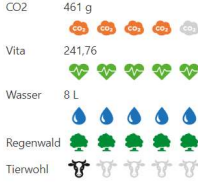
Pizzazunge Vegetarisch (a,a1,a7,b,b1,e)  
Kräuterquark (b,b1,b2)  
Krautsalat  
Banane



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)
796,08	24,79	43,27	13,19
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE
72,68	19,99	5,12	6,01

## Menü 2

Pizzazunge Elsässer Art (a,a1,a7,b,b1,e)  
Kräuterquark (b,b1,b2)  
Krautsalat  
Fruchtquarkbecher Erdbeer (b,b2)

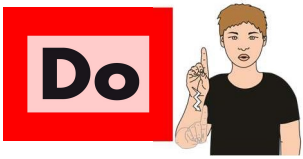


Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)
855,58	31,29	50,99	17,48
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE
63,68	20,25	103,22	5,32

## 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.)



Donnerstag  
25.12.2025

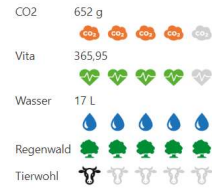
# Speisekarte

## Menü 1

Gemüsebratling (a,a1,a7,c,e)  
Gemüsebechamel (a,a1,a7,b,b1,b2,d)  
Rosenkohl  
Salzkartoffeln  
Orange



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)
809,52	26,18	35,67	9,54
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE
87,33	23,41	7,23	7,25

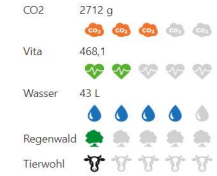


## Menü 2

Rinderroulade (a,a1,a2,a3,a4,a5,a6,a7,b,b1,b2,d,f)  
Wacholderrahmsauce (a,a1,a2,a3,a4,a5,a6,a7,b,b1,b2,d)  
Rosenkohl  
2 Stück Kartoffelklöße (l)  
Schokoladenpuddingbecher (b,b1)



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)
896,67	46,83	42,86	14,66
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE
79,33	12,06	6,4	6,6



## 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, e=Soja/-erzeugnisse, a2=GL-Gerste, a3=GL-Hafer, a4=GL-Roggen, a5=GL-Dinkel, a6=GL-Kamut, b=Milch/-erzeugnisse, b1=Milcheiweiß, b2=Milchzucker (Lac.), d=Sellerie/-erzeugnisse, f=Senf/-erzeugnisse, l=Schwefeldioxid



Freitag  
26.12.2025

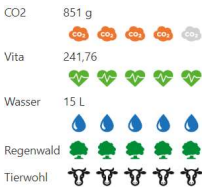
# Speisekarte

## Menü 1

Vegetarisches Gulasch mit Waldpilzen (b,b1,b2,c)  
Salzkartoffeln  
Grüner Bohnensalat (l)  
Apfel

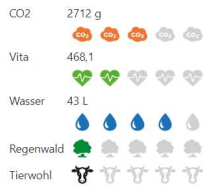


Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)
500,95	25,99	14,56	4,99
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE
59,63	14,9	6,59	4,94



## Menü 2

Wildgulasch mit Waldpilzen (a,a1,a2,a3,a4,a5,a6,a7,b,b1,b2,d)  
Spätzle (a,a1,a7,c)  
Grüner Bohnensalat (l)  
Vanillepuddingbecher (b,b2)



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)
626,97	39,24	25,3	8,75
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE
59,18	23,91	207,93	4,89

## Guten Appetit

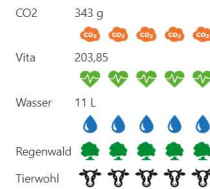
Änderungen vorbehalten  
Die Aufschlüsselung der Allergene und Zusatzstoffe, können Sie aus unserer Zutatenliste entnehmen.  
In unseren Speisen können Spuren von Allergenen enthalten sein.  
Die Nährwertangaben werden auf Grundlage des Bundeslebensmittelschlüssel berechnet, für die Richtigkeit übernehmen wir keine Gewähr.

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



Menü 1

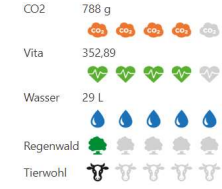
Deftiger Gemüseeintopf  
Brötchengebäck (a,a1,a2,a3,a4,a5,a6,a7,h)  
Apfel



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)	
219,04	8,01	0,78	0,35	
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE	
43,32	8	0,14	3,6	

Menü 2

Gemüseeintopf mit Hühnerfleisch (a,a1,a7)  
Brötchengebäck (a,a1,a2,a3,a4,a5,a6,a7,h)  
Milchpuddingbecher Karamell (b,b1,b2)



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)	
363,93	27,89	14,2	6,27	
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE	
39,59	14,16	1,07	2,08	

## 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.

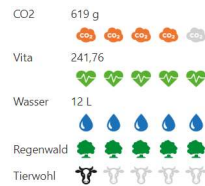
### Allergene

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



## Menü 1

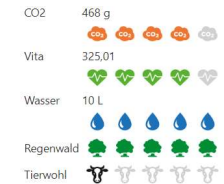
Cous Cous Risotto mit Erbsen, Pilze (a,a1,a7)  
SchnittlauchsaUCE (a,a1,a7,b,b1,b2)  
Krautsalat  
Apfel



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)
631,04	18,16	25,75	5,77
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE
80,3	5,52	4,68	6,66

## Menü 2

Lasagne vom Rind (a,b,b1,c,d)  
Tomatensauce  
Krautsalat  
Mangomilchdessert (b,b1)



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)
841,88	31,77	46,75	15,73
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE
73,83	31,85	6,01	6,08

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