



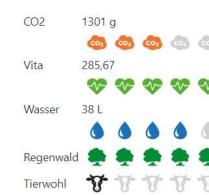
# Speisekarte

## Menü 1

Vanillemilchreis (b,b1,b2)

Kirschkompost

Apfel



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)
703,42	20,62	16,76	11,14
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE

Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)
935,81	58,99	37,52	12,42
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE

## 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

## 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



# Speisekarte

## Menü 1

Gnocchipfanne mit Gemüestreifen (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)

Kartoffelpalten

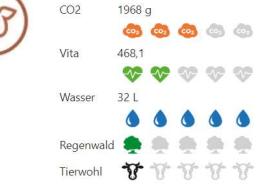
Rotkrautsalat

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.)



# Speisekarte

## Menü 1

Pizzazunge Vegetarisch (a,a1,a7,b,b1,e)

Kräuterquark (b,b1,b2)

Krautsalat

Banane



CO2	461 g
Vita	241,76
Wasser	8 L
Regenwald	8 L
Tierwohl	8 L

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)



CO2	461 g
Vita	241,76
Wasser	8 L
Regenwald	8 L
Tierwohl	8 L

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.).



## Speisekarte

## Menü 1

Gemüsebratling (a,a1,a7,c,e)

Gemüsebechamel (a,a1,a7,b,b1,b2,d)

Rosenkohl

Salzkartoffeln

Orange

Kcal

809,52

Eiweiß (g)

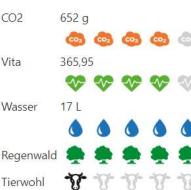
26,18

Fett (g)

35,67

gesättigte Fettsäuren (g)

9,54



Kohlenhydrate (g)

87,33

Zucker (g)

23,41

Salz (g)

7,23

KE

7,25

## Menü 2

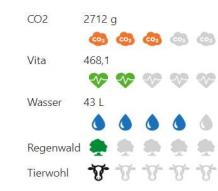
Rinderroulade (a,a1,a2,a3,a4,a5,a6,a7,b,b1,b2,d,f)

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

Rosenkohl

2 Stück Kartoffelklöße (l)

Schokoladenpuddingbecher (b,b1)



Kcal

896,67

Eiweiß (g)

46,83

Fett (g)

42,86

gesättigte Fettsäuren (g)

14,66

Kohlenhydrate (g)

79,33

Zucker (g)

12,06

Salz (g)

6,4

KE

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

Fr



Freitag  
26.12.2025

# Speisekarte

## Menü 1

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



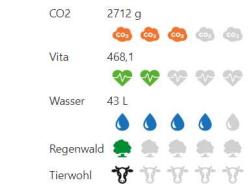
Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)
500,95	25,99	14,56	4,99
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE

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

**Sa**

Samstag  
27.12.2025

# Speisekarte

## Menü 1

Deftiger Gemüseeintopf

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

Apfel



CO <sub>2</sub>	343 g
Vita	203,85
Wasser	11 L
Regenwald	3
Tierwohl	7

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

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)



CO <sub>2</sub>	788 g
Vita	352,89
Wasser	29 L
Regenwald	3
Tierwohl	7

Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)
363,93	27,89	14,2	6,27
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE

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.)



# Speisekarte

## 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.)