

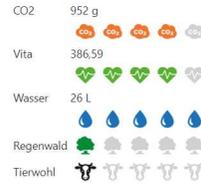


Montag
23.06.2025

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)		
430,39	12,61	15,11	7,02		
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE		
58,54	11,23	7,32	4,87		

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)		
713,32	29,65	28,82	13,6		
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE		
81,55	15,22	4,99	6,78		

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

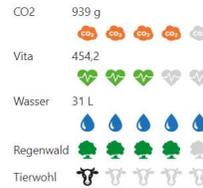


Dienstag
24.06.2025

Speisekarte

Menü 1

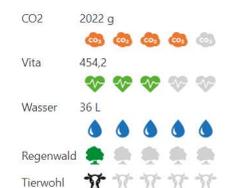
Quinoapfanne mit Spinat, Rote Linsen
Sojamilchsauce (a,a1,a7,e)
Ananaswürfel



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)	
681,17	28,14	18,08	5,12	
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE	
98,51	11,84	1,13	8,15	

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)	
1337,84	57,11	77,36	32,1	
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE	
96,38	25,74	7,62	8,04	

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, a7=GL-Hybridstämme, c=Eier/-erzeugnisse, j=Fisch/-erzeugnisse, e=Soja/-erzeugnisse, b=Milch/-erzeugnisse, b2=Milchzucker (Lac.), l=Schwefeldioxid, d=Sellerie/-erzeugnisse



Mittwoch
25.06.2025

Speisekarte

Menü 1

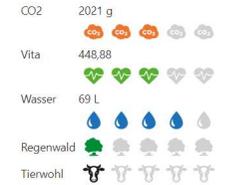
2 Stück Linsenburger (a,a1,a7,d)
Fruchtiges Ratatouille (d,f)
Vollkornnudeln (a,a1,a7)
Birne



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)		
934,99	24,8	58,36	6,84		
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE		
78,32	10,53	2,3	6,53		

Menü 2

Paniertes Schweineschnitzel (a,a1,a7)
Champignonrahmsauce (a,a1,a2,a3,a4,a5,a6,a7,b1,b2,d)
Balkangemüse (d)
Salzkartoffeln
Rote Grütze



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)		
933,43	45,4	42,11	10,47		
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE		
85,74	20,04	7,57	6,06		

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, b=Milch/-erzeugnisse, b1=Milchprotein, b2=Milchzucker (Lac.)

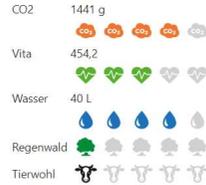


Donnerstag
26.06.2025

Speisekarte

Menü 1

- Eieromelett (b,b1,c)
- Gestovter Kohlrabi (a,a1,a7,b,b1,b2)
- Salzkartoffeln
- Kirschquarkspeise (b,b1)

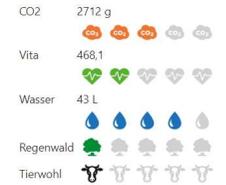


Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)	
514,32	17,15	17,05	9,37	
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE	
70,69	19,81	5,76	5,89	

Menü 2

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

- Salzkartoffeln
- Wachsbrechbohnenalat (I)
- Kirschquarkspeise (b,b1)



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)	
550,42	14	19,09	8,12	
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE	
77,75	29,68	7,86	6,48	

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



Freitag
27.06.2025

Speisekarte

Menü 1

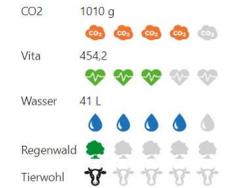
4 Kräuterrösti
Fruchtiges Ratatouille (d,f)
Cole Slaw Salat (c,e,f)
Kiwi



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)		
543,87	4,9	47,9	4,32		
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE		
21,97	7,2	0,7	1,23		

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)		
716,55	8,79	42,47	9,87		
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE		
73,13	12,35	7,27	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

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



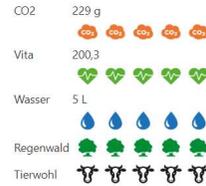
Samstag

28.06.2025

Speisekarte

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)		
228,99	6,35	0,93	0,41		
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE		
47,03	14,14	1,27	3,89		

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)		
291,33	18,59	8,5	4,31		
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE		
33,72	1,38	3,18	2,79		

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



Sonntag

29.06.2025

Speisekarte

Menü 1

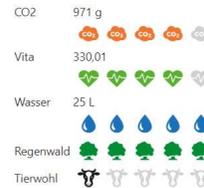
2 Stück Backcamembert (a,b,b1)

Preiselbeeren

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

Karottenrohkost

Apfel



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)	
863,54	44,2	47,06	28,1	
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE	
59,12	39,11	3,67	4,92	

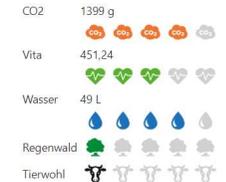
Menü 2

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)	
902,39	42,8	31,23	12,47	
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE	
104,37	42,25	7,95	8,69	

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