



Montag
31.08.2026

Speisekarte

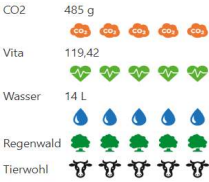


Menü 1

Kartoffelgulasch mit Rübensgemüse (b,b1,b2,d)
Vollkornreis
Apfel



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)
468,32	9,96	7,56	3,49
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE
87,34	8,92	5,59	8,73



Menü 2

4 Stück Fischstäbchen (a,a1,a7,j)
Schnittlauchsauce (a,a1,a7,b,b1,b2)
Erbsen und Möhren (b)
Salzkartoffeln
Milchstrudelbecher (b,b1)



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)
817,4	31,01	37,56	18,35
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE
87,34	18,56	7,53	8,73

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.), d=Sellerie/-erzeugnisse, a=Glutenhaltig, a1=GL-Weizen, a7=GL-Hybridstämme, j=Fisch/-erzeugnisse



Dienstag
01.09.2026

Speisekarte

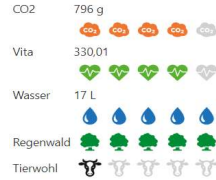


Menü 1

Spiralnudeln (a,a1,a7)
Tomatensauce (a,a1,a7)
Karottenrohkost
Kiwi



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)
450,04	9,77	11,19	2,61
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE
72,14	19,82	4,66	7,21

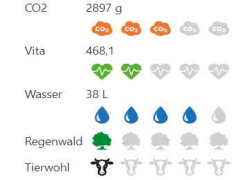


Menü 2

Rindergulasch mit Zwiebeln, Pilze (a,a1,a2,a3,a4,a5,a6,a7,b,b1,b2,d)
Salzkartoffeln
Karottenrohkost
Nuss-Nougatbecher (b,b1,i,i2)



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)
508	33,64	17,17	51,94
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE
50,49	15,39	6,03	5,05



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, b=Milch/-erzeugnisse, b1=Milchweiß, b2=Milchzucker (Lac.), d=Sellerie/-erzeugnisse, i=Schalenfrüchte, i2=SF-Haselnuss



Mittwoch
02.09.2026

Speisekarte

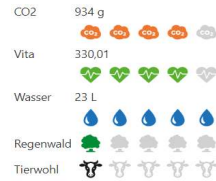


Menü 1

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



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)
642,18	29,64	29,31	10,77
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE
63,46	11,42	7,24	6,35

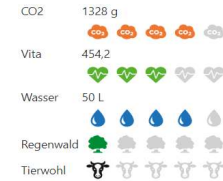


Menü 2

Spargelgemüse mit Fleischklößen in Rahm (a,a1,a7,b,b1,b2,c)
Salzkartoffeln
Gurkensalat mit Dill (l)
Rote Grütze Becher (b,b1)



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)
528,99	12,28	18,05	9,66
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE
77,24	27,8	6,73	7,72



Guten Appetit

Änderungen vorbehalten

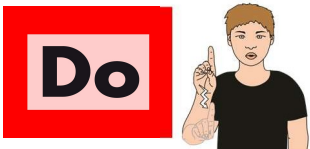
Die Aufschlüsselung der Allergene und Zusatzstoffe, können Sie aus unserer Zutatenliste entnehmen.

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



Donnerstag
03.09.2026

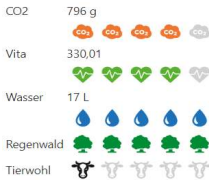
Speisekarte

Menü 1

Schupfnudelpfanne mit Rührei, Paprika (a,a1,a7,b,b1,b2,c,d)
Weiße Basilikumsauce (a,a1,a7,b,b1,b2)
Schokodonut (a,a1,a7,b,c,e)



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)
856,95	27,38	42,54	13,59
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE
90,05	19,87	2,64	9,01

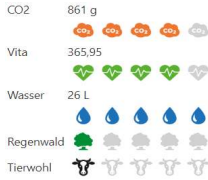


Menü 2

2 Stück Geflügelbockwurst (d,f)
Kaisergemüse
Kartoffelpüree. (b,b1,b2)
Schokodonut (a,a1,a7,b,c,e)



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)
530,23	12,17	24,83	8,09
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE
63,93	13,12	0,81	6,39



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.), c=Eier/-erzeugnisse, d=Sellerie/-erzeugnisse, f=Senf/-erzeugnisse, e=Soja/-erzeugnisse



Freitag
04.09.2026

Speisekarte

Menü 1

2 Stück Blumenkohl-Käsesterne (a,a1,a7,b,b1,c)
Schnittlauchsauce (a,a1,a7,b,b1,b2)
Vollkornreis
Gurkensalat mit Dill (l)
Gefüllter Schokokuchen (a,a1,a7,b,b1,b2,c)



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)
786,24	20,04	43,42	18,42
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE
129,9	33,48	7,18	12,99

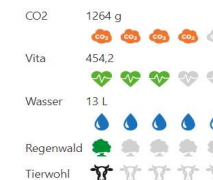


Menü 2

Fischfilet aus der Pfanne (a,a1,a7,j)
Tomatensauce
Salzkartoffeln
Gurkensalat mit Dill (l)
Gefüllter Schokokuchen (a,a1,a7,b,b1,b2,c)



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)
742,58	40,45	41,44	13,51
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE
102,49	34,36	5,87	10,25



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, j=Fisch/-erzeugnisse, b2=Milchzucker (Lac.), l=Schwefeldioxid

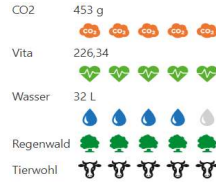


Menü 1

Schnittbohneintopf mit Karotte, Kartoffel (d)
Brötchengebäck (a,a1,a2,a3,a4,a5,a6,a7,h)
Apfel



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)
184,1	6,66	0,64	0,37
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE
36,49	4,72	0,14	3,65

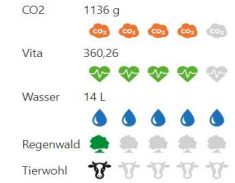


Menü 2

Pichelsteiner Eintopf mit Rindfleisch (d)
Brötchengebäck (a,a1,a2,a3,a4,a5,a6,a7,h)
Milchpuddingbecher Waldfrucht (b,b1)



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)
255,11	17,16	7,47	4,07
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE
28,89	14,22	0,33	2,89



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

d=Sellerie/-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

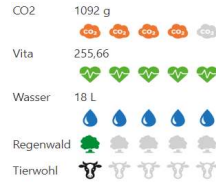


Menü 1

Gemüsetopf mit Zucchini, Tomate, Mais (d,f)
Salzkartoffeln
Cole Slaw Salat (b,b1,b2,e,f)
Apfel



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)
620,59	10,02	31,79	4,24
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE
70,7	11,89	7,17	7,07

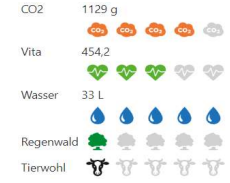


Menü 2

Köttbullar in Pilzsauce (a,a1,a2,a3,a4,a5,a6,a7,b,b1,b2,c,d,f)
Salzkartoffeln
Cole Slaw Salat (b,b1,b2,e,f)
Erdbeerpudding (b,b1,b2)



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)
868,06	34,47	47,85	13,71
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE
73,1		26,86	7,31



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