



Montag
24.11.2025

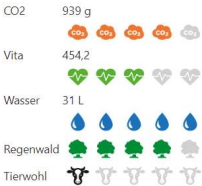
Speisekarte

Menü 1

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

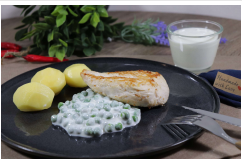


Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)
468,32	9,96	7,56	3,49
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE
87,34	8,92	5,59	7,29

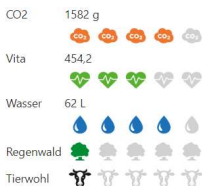


Menü 2

Gebratene Hähnchenbrust (f)
Erbsengemüse in Rahm (a,a1,a7,b,b1,b2)
Salzkartoffeln
Buttermilchdessert (b,b1,b2)



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)
773,46	53,23	28,86	8,49
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE
69,45	18,7	6,18	5,77



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, f=Senf/-erzeugnisse, a=Glutenhaltig, a1=GL-Weizen, a7=GL-Hybridstämme

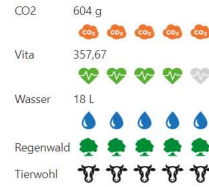


Dienstag
25.11.2025

Speisekarte

Menü 1

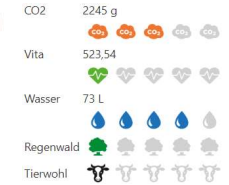
Vollkornnudelpfanne mit Gemüsestreifen (a,a1,a7,d)
Tomatensauce (a,a1,a7)
Karottenrohkost
Kiwi



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)
659,15	13,81	30,59	5,19
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE
74,34	32,74	2,91	6,18

Menü 2

2 Minihaxen
Bayrisch Kraut (l)
Kartoffelpüree. (b,b1,b2)
Müsli-Joghurtbecher (a,a1,a3,a7,b)



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)
898,81	68,09	43,61	10,84
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE
56,81	18,44	1,09	2,61

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,
l=Schwefeldioxid, b=Milch/-erzeugnisse, b1=Milcheiweiß, b2=Milchzucker (Lac.),
a3=GL-Hafer



Mittwoch
26.11.2025

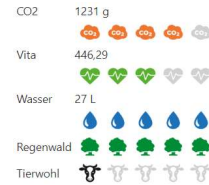
Speisekarte

Menü 1

2 Stück Blumenkohl-Käsesterne (a,a1,a7,b,b1,c)
Schnittlauchsauce (a,a1,a7,b,b1,b2)
Vollkornreis
Grüner Bohnensalat (l)
Pfirsichpudding (b,b1)



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)
953,15	21,63	40,8	14,43
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE
122,83	36,48	8,06	10,18

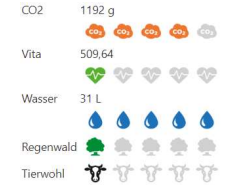


Menü 2

Wurstragout mit Paprika und Mais (b,d)
Salzkartoffeln
Grüner Bohnensalat (l)
Pfirsichpudding (b,b1)



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)
711,69	38,64	29,27	9,29
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE
71,04	33,93	8,59	5,88



Guten Appetit

Änderungen vorbehalten

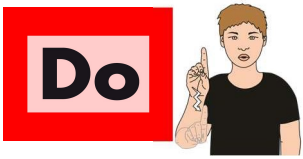
Die Aufschlüsselung der Allergene und Zusatzstoffe, können Sie aus unserer Zutatenliste entnehmen.

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

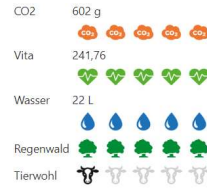


Donnerstag
27.11.2025

Speisekarte

Menü 1

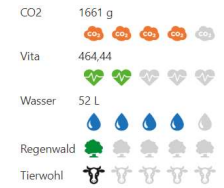
Vegane Gemüsebällchen
Spinatsauce (a,a1,a7,b,b1,b2)
Balkangemüse (d)
Salzkartoffeln
Birne



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)
706,03	13,86	25,48	7,59
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE
98,55	18,19	6,81	4,41

Menü 2

Rotenburger Grünkohl (a,a3,f)
2 Scheiben Kasslerbraten
Salzkartoffeln
Apfel



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)
877,66	44,91	46,37	17,13
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE
67,3	7,89	8	5,77

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, a3=GL-Hafer, f=Senf/-erzeugnisse, a1=GL-Weizen, a7=GL-Hybridstämme, b=Milch/-erzeugnisse, b1=Milcheiweiß, b2=Milchzucker (Lac.), d=Sellerie/-erzeugnisse

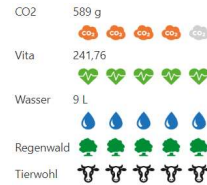


Freitag
28.11.2025

Speisekarte

Menü 1

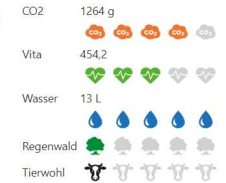
Hirsepfanne mit Gemüse
Tomatensauce
Gurkensalat mit Dill (l)
Banane



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)
517,56	15,34	10,37	3,12
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE
87,48	24,63	1,86	7,27

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)
756,89	40,74	43,1	14,13
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE
102,06	33,22	5,94	8,7

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.

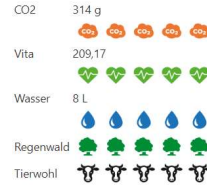
Allergene

a=Glutenhaltig, a1=GL-Weizen, a7=GL-Hybridstämme, j=Fisch/-erzeugnisse,
l=Schwefeldioxid, b=Milch/-erzeugnisse, b1=Milcheiweiß, b2=Milchzucker (Lac.),
c=Eier/-erzeugnisse



Menü 1

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



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)	
135,15	1,94	0,42	0,26	
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE	
30,06	11,62	0,5	2,5	

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)	
149,87	15,03	3,22	1,26	
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE	
14,45	2,33	0,24	1,19	

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.

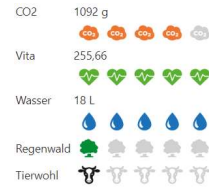
Allergene

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



Menü 1

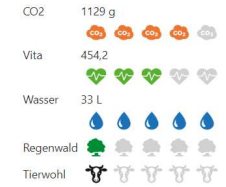
Gemüsetopf mit Zucchini, Tomate, Mais (d,f)
Salzkartoffeln
Cole Slaw Salat (c,e,f)
Apfel



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)
561,36	8,46	31,11	4,13
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE
59,15	11,67	7,17	4,34

Menü 2

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



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)
861,04	33,16	47,6	13,69
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE
73,25	26,85	7,62	5,63

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