

Mo

Montag
24.11.2025

Speisekarte

Menü 1

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

Vollkornreis

Apfel



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



Menü 2

Gebratene Hähnchenbrust (f)

Erbsengemüse in Rahm (a,a1,a7,b,b1,b2)

Salzkartoffeln

Buttermilchdessert (b,b1,b2)



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



Speisekarte

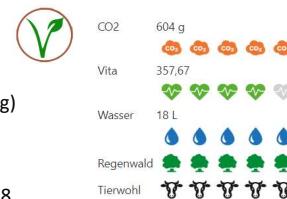
Menü 1

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



Speisekarte

Menü 1

2 Stück Blumenkohl-Käsestern (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)

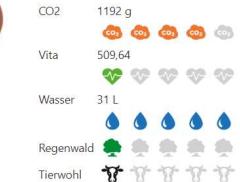
Salzkartoffeln

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



Speisekarte

Menü 1

Vegane Gemüsebällchen

Spinatsauce (a,a1,a7,b,b1,b2)

Balkangemüse (d)

Salzkartoffeln

Birne

Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)	CO2
706,03	13,86	25,48	7,59	602 g CO ₂ icons: 6/10
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE	Vita 241,76 Wasser 22 L Regenwald 4/10 Tierwohl 4/10



Menü 2

Rotenburger Grünkohl (a,a3,f)

2 Scheiben Kasslerbraten

Salzkartoffeln

Apfel

Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)	CO2
877,66	44,91	46,37	17,13	1661 g CO ₂ icons: 6/10
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE	Vita 464,44 Wasser 52 L Regenwald 4/10 Tierwohl 4/10



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



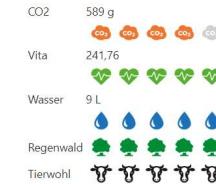
Menü 1

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)

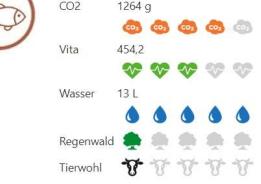
Tomatensauce
Salzkartoffeln
Gurkensalat mit Dill (l)



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

Sa

Samstag
29.11.2025

Speisekarte

Menü 1

Minestrone (a,a1,a7,d)

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

Apfel



CO₂ 314 g

Vita 209,17

Wasser 8 L

Regenwald

Tierwohl

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)



CO₂ 1136 g

Vita 360,26

Wasser 14 L

Regenwald

Tierwohl

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



Speisekarte

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