



Montag  
26.01.2026

# Speisekarte

## Menü 1

Vanillemilchreis (b,b1,b2)  
Kirschkompott  
Apfel



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)	
703,42	20,62	16,76	11,14	
Kohlenhydrate (g)		Zucker (g)	Salz (g)	KE
115,36		26,64	0,53	11,54

CO2 1301 g

Vita 285,67

Wasser 38 L

Regenwald

Tierwohl

## 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)	
888,68	57,07	33,28	12,06	
Kohlenhydrate (g)		Zucker (g)	Salz (g)	KE
87,12		20,13	8,19	8,71

CO2 1326 g

Vita 375,42

Wasser 51 L

Regenwald

Tierwohl

## 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

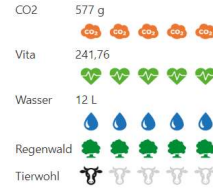


Dienstag  
27.01.2026

# Speisekarte

## Menü 1

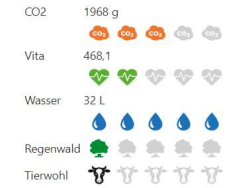
Gnocchipfanne mit Gemüsestreifen (d)  
Paprikasauce (a,a1,a7)  
Rotkrautsalat  
Banane



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	11,78

## Menü 2

Gebratener Fleischspieß (a,a1,a7,b,e,f)  
Paprikasauce (a,a1,a7)  
Kartoffelspalten  
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	9,22

## 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.)

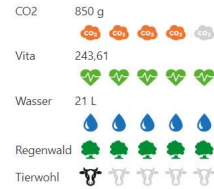


Mittwoch  
28.01.2026

# Speisekarte

## Menü 1

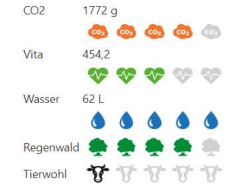
Blumenkohlcurry mit Gemüsestreifen (a,a1,a7,e)  
Vollkornreis  
Karottenrohkost  
Grießpudding (a,a1,a7,b,b1,b2)



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)
761,76	15,67	25,17	9,83
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE
110,81	39,7	5,74	11,08

## Menü 2

Geflügelschnitzel (a,a1,a7,c)  
Hollandaise (b,b2,c,l)  
Romanesco  
Salzkartoffeln  
Grießpudding (a,a1,a7,b,b1,b2)



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)
1271,15	50,55	86,42	41,19
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE
71,93	8,39	6,32	7,19

## Guten Appetit

Änderungen vorbehalten

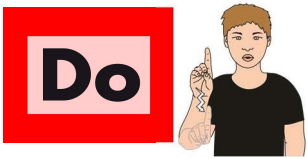
Die Aufschlüsselung der Allergene und Zusatzstoffe, können Sie aus unserer Zutatenliste entnehmen.

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



Donnerstag  
29.01.2026

# Speisekarte

## Menü 1

2 Stück Quinoabratling  
Weiße Basilikumsauce (a,a1,a7,b,b1,b2)  
Balkangemüse (d)  
Salzkartoffeln  
Ananaswürfel



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)
856,73	22,26	31,64	8,25
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE
114,06	27,07	5,92	11,41

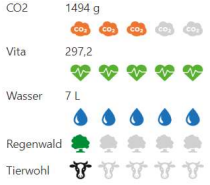


## Menü 2

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



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)
550,92	28,08	21,98	8,04
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE
57,91	7,07	6,41	5,79



## 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**  
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

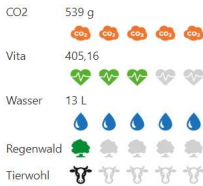


Freitag  
30.01.2026

# Speisekarte

## Menü 1

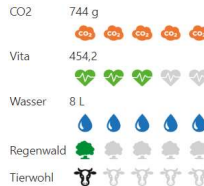
- Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung (b)
- Fruchtiges Ratatouille (d,f)
- Marmorkuchen (a,a1,a7,b,b1,b2,c)



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)
910,87	12,81	59,15	18,94
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE
79,22	10,46	5,15	7,92

## Menü 2

- Hamburger Heringstopf mit Apfel, Zwiebel (b,b1,b2,c,f,j)
- Röstkartoffeln
- Gurkensalat mit Dill (l)
- Marmorkuchen (a,a1,a7,b,b1,b2,c)



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)
953,56	18,11	66,11	14,6
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE
69,6	29,75	5,3	6,96

## 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, f=Senf/-erzeugnisse, j=Fisch/-erzeugnisse, d=Sellerie/-erzeugnisse, a=Glutenhaltig, a1=GL-Weizen, a7=GL-Hybridstämme, l=Schwefeldioxid

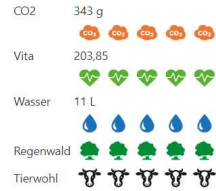


Menü 1

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



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)
219,04	8,01	0,78	0,35
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE
43,32	8	0,14	4,33

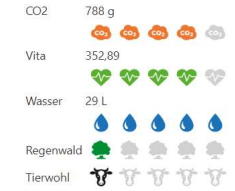


Menü 2

Gemüseeintopf mit Hühnerfleisch (a,a1,a7)  
Brötchengebäck (a,a1,a2,a3,a4,a5,a6,a7,h)  
Milchpuddingbecher Karamell (b,b1,b2)



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)
363,93	27,89	14,2	6,27
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE
39,59	14,16	1,07	3,96



## 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.

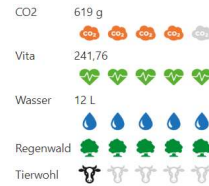
### Allergene

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.)



Menü 1

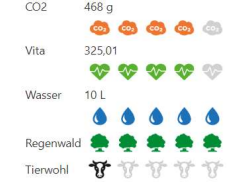
Cous Cous Risotto mit Erbsen, Pilze (a,a1,a7)  
Schnittlauchsauce (a,a1,a7,b,b1,b2)  
Krautsalat  
Apfel



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	8,03

Menü 2

Lasagne vom Rind (a,b,b1,c,d)  
Tomatensauce  
Krautsalat  
Mangomilchdessert (b,b1)



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)
827,57	31,48	45,09	15,11
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE
74,26	32,99	5,94	7,43

## 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.)