

**Mo**

**Montag**  
26.01.2026

# Speisekarte

## Menü 1

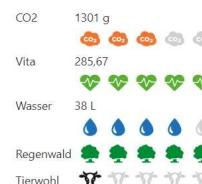
Vanillemilchreis (b,b1,b2)

Kirschkompost

Apfel



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



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



## 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



# Speisekarte

## Menü 1

Gnocchipfanne mit Gemüsestreifen (d)

Paprikasauce (a,a1,a7)

Rotkrautsalat

Banane



Kcal 797,79	Eiweiß (g) 14,82	Fett (g) 28,12	gesättigte Fettsäuren (g) 7,11
Kohlenhydrate (g) 117,75	Zucker (g) 27,92	Salz (g) 3,1	KE 11,78



## Menü 2

Gebratener Fleischspieß (a,a1,a7,b,e,f)

Paprikasauce (a,a1,a7)

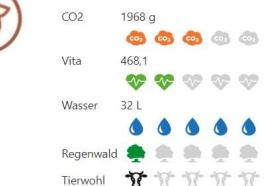
Kartoffelpalten

Rotkrautsalat

Heidelbeerquark (b,b1,b2)



Kcal 1020,15	Eiweiß (g) 31,86	Fett (g) 57,68	gesättigte Fettsäuren (g) 18,02
Kohlenhydrate (g) 92,15	Zucker (g) 33,82	Salz (g) 0,9	KE 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.)



# 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

Kalorien (Kcal)	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)
1271,15	50,55	86,42	41,19
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE

Kalorien (Kcal)	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)
1271,15	50,55	86,42	41,19
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE

Kalorien (Kcal)	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)
1271,15	50,55	86,42	41,19
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE

Kalorien (Kcal)	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)
1271,15	50,55	86,42	41,19
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE

## 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

Kalorien (Kcal)	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)
1271,15	50,55	86,42	41,19
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE

Kalorien (Kcal)	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)
1271,15	50,55	86,42	41,19
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE

Kalorien (Kcal)	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)
1271,15	50,55	86,42	41,19
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE

## 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

**Do**

Donnerstag

29.01.2026

# Speisekarte

## Menü 1

2 Stück Quinoabratling

Weiße Basilikumsauce (a,a1,a7,b,b1,b2)

Balkangemüse (d)

Salzkartoffeln

Ananaswürfel

Kcal

856,73

Eiweiß (g)

22,26

Fett (g)

31,64

gesättigte Fettsäuren (g)

8,25

Kohlenhydrate (g)

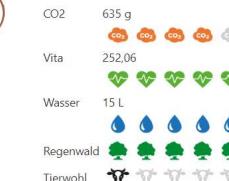
114,06

Zucker (g)

27,07

Salz (g)

5,92



## Menü 2

Rotenburger Grünkohl (a,a3,f)

Kasslerbraten

Salzkartoffeln

Apfel



## 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

**Fr**

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

**Sa**

**Samstag**  
**31.01.2026**

# Speisekarte

## Menü 1

Deftiger Gemüseeintopf

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

Apfel



Kcal 219,04	Eiweiß (g) 8,01	Fett (g) 0,78	gesättigte Fettsäuren (g) 0,35
Kohlenhydrate (g) 43,32	Zucker (g) 8	Salz (g) 0,14	KE 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 363,93	Eiweiß (g) 27,89	Fett (g) 14,2	gesättigte Fettsäuren (g) 6,27
Kohlenhydrate (g) 39,59	Zucker (g) 14,16	Salz (g) 1,07	KE 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.).



# Speisekarte

## Menü 1

Cous Cous Risotto mit Erbsen, Pilze (a,a1,a7)

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

Krautsalat

Apfel



Kcal 631,04	Eiweiß (g) 18,16	Fett (g) 25,75	gesättigte Fettsäuren (g) 5,77
Kohlenhydrate (g) 80,3	Zucker (g) 5,52	Salz (g) 4,68	KE 8,03



## Menü 2

Lasagne vom Rind (a,b,b1,c,d)

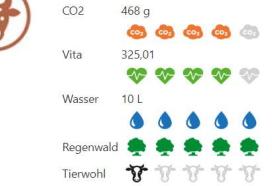
Tomatensauce

Krautsalat

Mangomilchdessert (b,b1)



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