



Montag
26.05.2025

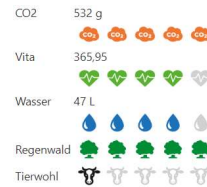
Speisekarte

Menü 1

Rote Linsensuppe mit Tomaten und Kräutern (d,f)
Brötchengebäck (a,a1,a2,a3,a4,a5,a6,a7,h)
Früchtejoghurtbecher (b)



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)
389,73	21,89	5,63	2,92
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE
60,06	20,13	1,35	5

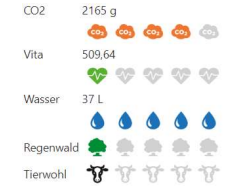


Menü 2

Pizza Pulled Chicken (a,a1,a7,b,d,e)
Cole Slaw Salat (c,e,f)
Kräuterquark (b,b1,b2)
Apfel



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)
1249,19	76,73	87,67	35,54
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE
36,71	13,36	727,27	2,47



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, a7=GL-Hybridstämme, b=Milch/-erzeugnisse, e=Soja/-erzeugnisse, a2=GL-Gerste, a3=GL-Hafer, a4=GL-Roggen, a5=GL-Dinkel, a6=GL-Kamut, h=Sesam/-erzeugnisse, c=Eier/-erzeugnisse, b1=Milcheiweiß, b2=Milchzucker (Lac.)

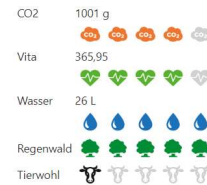


Dienstag
27.05.2025

Speisekarte

Menü 1

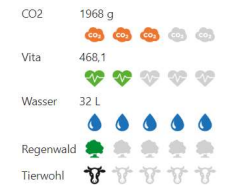
2 Stück Blumenkohl-Käsesterne (a,a1,a7,b,b1,c)
Gemüsebechamel (a,a1,a7,b,b1,b2,d)
Regenbogenkarotten
Salzkartoffeln
Heidelbeerquark (b,b1)



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)
909,69	27,33	41,93	16,6
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE
103,86	27,7	7,19	8,62

Menü 2

Gebratener Fleischspieß (a,a1,a7,b,e,f)
Paprikasauce (a,a1,a7)
Kartoffelspalten
Rotkrautsalat
Heidelbeerquark (b,b1)



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)
1055,92	32,52	58,8	18,29
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE
97,64	34,35	1,03	3,3

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, e=Soja/-erzeugnisse, f=Senf/-erzeugnisse, b2=Milchzucker (Lac.), d=Sellerie/-erzeugnisse

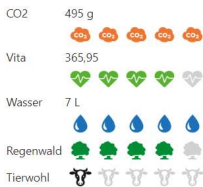


Mittwoch
28.05.2025

Speisekarte

Menü 1

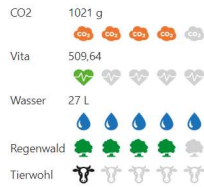
4 Zucchini-Möhren-Puffer (c)
Hollandaise (b,b2,c,l)
Romanesco
Salzkartoffeln
Kiwi



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)
922,15	18,24	53,34	28,69
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE
84,29	5,75	5,39	3,67

Menü 2

Halbe Bremer Gekochte
Nudelsalat (a,a1,a7,c,f)
Grießpudding (a,a1,a7,b,b1)



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)
1349,41	36,35	107,23	26,05
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE
58,68	21,15	8,45	4,87

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



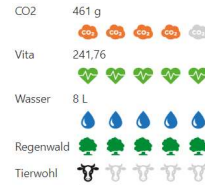
Donnerstag

29.05.2025

Speisekarte

Menü 1

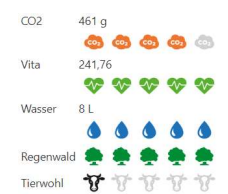
Pizzazunge Vegetarisch (a,a1,a7,b,b1,e)
Kräuterquark (b,b1,b2)
Krautsalat
Banane



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)
409,38	25,06	18,5	3,3
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE
33,41	10,91	3,77	2,8

Menü 2

Pizzazunge Elsässer Art (a,a1,a7,b,b1,e)
Kräuterquark (b,b1,b2)
Krautsalat
Fruchtquarkbecher Erdbeer (b)



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)
434,16	29,45	23,66	6,24
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE
24,37	11,32	101,27	2,05

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



Freitag
30.05.2025

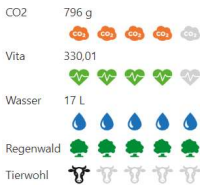
Speisekarte

Menü 1

Spiralnudeln (a,a1,a7)
Käsesauce (a,a1,a7,b,b1,b2)
Gurkensalat mit Dill (l)
Birne



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)
540,81	13,02	19,85	7,35
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE
76,5	11,13	3,4	6,39

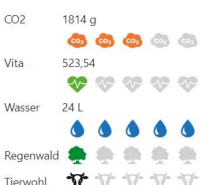


Menü 2

Geschmorte Schweineroulade (a,a1,a2,a3,a4,a5,a6,a7,b,b1,b2,d,f)
Rahmsauce (a,a1,a2,a3,a4,a5,a6,a7,b,b1,b2,d)
Salzkartoffeln
Gurkensalat mit Dill (l)
Marmorkuchen (a,a1,a7,b,b1,c)



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)
806,64	33,32	37,3	14,49
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE
82,27	19,18	8,79	6,74



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=Milcheiweiß, b2=Milchzucker (Lac.), d=Sellerie/-erzeugnisse, f=Senf/-erzeugnisse, l=Schwefeldioxid, c=Eier/-erzeugnisse



Samstag
31.05.2025

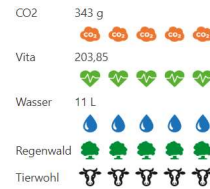
Speisekarte

Menü 1

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



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)
236,62	8,86	0,86	0,37
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE
46,53	8,61	0,15	3,86

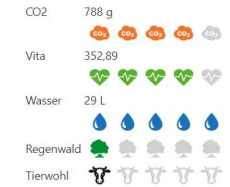


Menü 2

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)
391,05	29,7	15,21	6,61
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE
42,25	14,48	1,18	2,29



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.)



Sonntag
01.06.2025

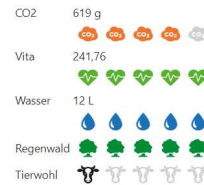
Speisekarte

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)
634,59	17,41	26,77	6,13
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE
79,75	5,32	4,9	6,62

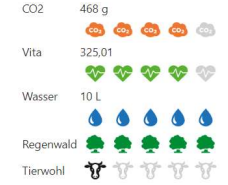


Menü 2

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



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)
355,54	6,74	21,44	5,97
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE
33,97	23,71	3,64	2,79



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, a1=GL-Weizen, a7=GL-Hybridstämme, b=Milch/-erzeugnisse,

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