

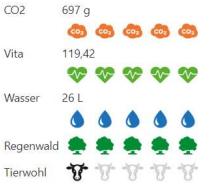


Montag
26.10.2026

Speisekarte

Menü 1

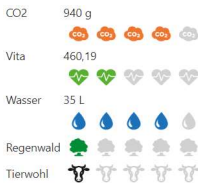
- 2 Stück Falafel-Burger (a,a1)
- Gestovte Karotten (a,a1,a7,b,b1,b2)
- Vollkornreis
- Apfel



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)
890,94	23,21	36,04	8,7
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE
113,94	11,77	4,74	11,39

Menü 2

- Gebratene Rinderfrikadelle (a,c)
- Gestovte Karotten (a,a1,a7,b,b1,b2)
- Salzkartoffeln
- Schokoladenpuddingbecher (b,b1)



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)
676,25	28,73	27,3	12,85
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE
76,74	14,66	4,46	7,67

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, c=Eier/-erzeugnisse, a7=GL-Hybridstämme,
b=Milch/-erzeugnisse, b1=Milcheiweiß, b2=Milchzucker (Lac.)



Dienstag
27.10.2026

Speisekarte

Menü 1

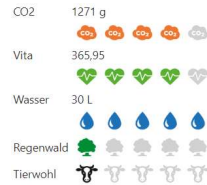
2 Stück Brokkoli-Medaillon

Bernaise (b,b2,c,l)

Leipziger Allerlei (d)

Salzkartoffeln

Früchtejoghurtbecher (b,b2)



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)
828	17,99	52,64	30,07
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE
65,94	22,94	5,68	6,59

Menü 2

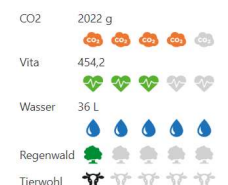
Paniertes Fischfilet (a,a1,a7,c,j)

Bernaise (b,b2,c,l)

Leipziger Allerlei (d)

Salzkartoffeln

Früchtejoghurtbecher (b,b2)



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)
1100,77	44,5	65,43	32,35
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE
78,64	23,46	6,65	7,86

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



Mittwoch
28.10.2026

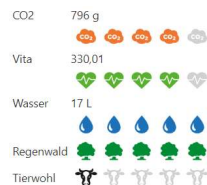
Speisekarte

Menü 1

Spiralnudeln (a,a1,a7)
Tomatensauce (a,a1,a7)
Gurkensalat mit Dill (l)
Birne



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)
414,23	8,68	11,42	2,55
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE
67,97	14,34	4,12	6,8

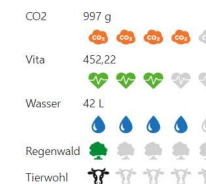


Menü 2

Gebratene Hähnchenkeule (f)
Fruchtiges Ratatouille (d,f)
Salzkartoffeln
Rote Grütze Becher (b,b1)



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)
1237,99	56,04	82,92	15,56
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE
58,82	20,4	5,35	5,88



Guten Appetit

Änderungen vorbehalten

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

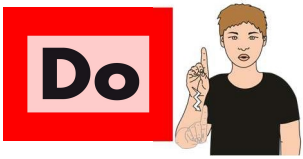
In unseren Speisen können Spuren von Allergenen enthalten sein.

Die Nährwertangaben werden auf Grundlage des Bundeslebensmittelschlüssel berechnet, für die Richtigkeit übernehmen wir keine Gewähr.

Allergene

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

d=Sellerie/-erzeugnisse, l=Schwefeldioxid, b=Milch/-erzeugnisse, b1=Milcheiweiß



Donnerstag
29.10.2026

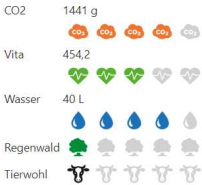
Speisekarte

Menü 1

- Eieromelett (b,b1,c)
- Gestovter Kohlrabi (a,a1,a7,b,b1,b2)
- Salzkartoffeln
- Kirschquarkspeise (b,b1)



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)
694,4	30,39	30,23	12,81
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE
72,79	21,73	4,34	7,28

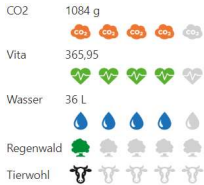


Menü 2

- Hackbraten (a,a1,c,f)
- Gestovter Kohlrabi (a,a1,a7,b,b1,b2)
- Salzkartoffeln
- Kirschquarkspeise (b,b1)



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)
693,78	32,76	29,46	14,06
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE
72,38	19,76	5,29	7,24



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, c=Eier/-erzeugnisse, a=Glutenhaltig, a1=GL-Weizen, f=Senf/-erzeugnisse, a7=GL-Hybridstämme, b2=Milchzucker (Lac.)



Freitag
30.10.2026

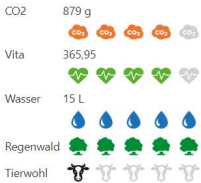
Speisekarte

Menü 1

Paprikaschote mit Gemüsefüllung (a,a1,a7,c,d,e,f)
Pikante Sauce (a,a1,a7)
Reis
Cole Slaw Salat (e,f)
Marmorkuchen (a,a1,a7,b,b1,b2,c)



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)
823,02	15,86	46,41	11,24
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE
112,13	26,75	5,47	11,21

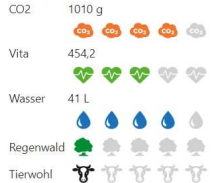


Menü 2

Geflügelcurrywurst
mit Sauce (a,a1,a7,d,f)
Kartoffelsalat (a,a7,b,b2,c,f)
Marmorkuchen (a,a1,a7,b,b1,b2,c)



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)
872,57	22,75	56,68	14,36
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE
66,45	12,35	6,22	6,65



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, c=Eier/-erzeugnisse, d=Sellerie/-erzeugnisse, e=Soja/-erzeugnisse, f=Senf/-erzeugnisse, b=Milch/-erzeugnisse, b2=Milchzucker (Lac.), b1=Milcheiweiß

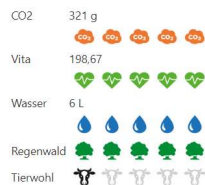


Menü 1

Kürbiscremesuppe mit Kartoffelwürfel (d)
Brötchengebäck (a,a1,a2,a3,a4,a5,a6,a7,h)
Früchtejoghurtbecher (b,b2)



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)
297,6	10,32	4,58	2,64
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE
51,44	20,24	0,47	5,14

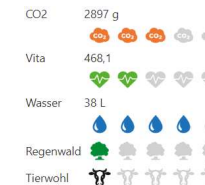


Menü 2

Deftige Gulaschsuppe
Brötchengebäck (a,a1,a2,a3,a4,a5,a6,a7,h)
Schokodonut (a,a1,a7,b,c,e)



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)
444,77	26,14	19,82	5,88
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE
39,51	11,13	0,43	3,95



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

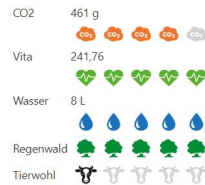
d=Sellerie/-erzeugnisse, a=Glutenhaltig, a1=GL-Weizen, a2=GL-Gerste, a3=GL-Hafer, a4=GL-Roggen, a5=GL-Dinkel, a6=GL-Kamut, a7=GL-Hybridstämme, h=Sesam/-erzeugnisse, b=Milch/-erzeugnisse, b2=Milchzucker (Lac.), c=Eier/-erzeugnisse, e=Soja/-erzeugnisse

Menü 1

Pizzazunge Brokkoli (a,a1,a7,b,b1,e)
Tomatensalat (l)
Apfel



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)
470,84	12,44	17,87	3,76
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE
60,24	7,68	4,94	6,02



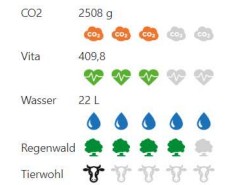
Menü 2

Rindergeschnetzeltes mit Pilzen, Kräutern (a,a1,a2,a3,a4,a5,a6,a7,b,b1,b2,d)

Salzkartoffeln
Tomatensalat (l)
Karamellpudding (b,b1)



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)
617,61	38,27	24,26	55,88
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE
59,14	16,99	8,4	5,91



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, a2=GL-Gerste, a3=GL-Hafer, a4=GL-Roggen, a5=GL-Dinkel, a6=GL-Kamut, b2=Milchzucker (Lac.), d=Sellerie/-erzeugnisse, l=Schwefeldioxid