Montag

28.04.2025

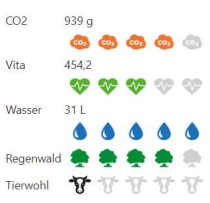
Speisekarte

Menü 1

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

Vollkornreis

Apfel



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)	
535,74	11,88	8,53	3,92	
Kohlenhydrate (g)		**Zucker (g)**	**Salz (g)**	**KE**
99,65		10,81	6,24	8,33

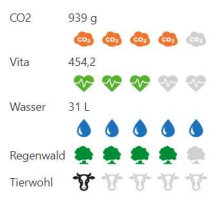
Menü 2

Asiatische Hähnchenpfanne mit Paprika (a1,e)

Reis

Cole Slaw Salat (c,e,f)

Apfel



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)	
769,56	40,18	34,27	4,31	
Kohlenhydrate (g)		**Zucker (g)**	**Salz (g)**	**KE**
72,7		9,95	5,91	5,51

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, a1=GL-Weizen, e=Soja/-erzeugnisse, c=Eier/-erzeugnisse, f=Senf/-erzeugnisse

Dienstag

29.04.2025

Speisekarte

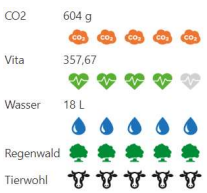
Menü 1

Vollkornnudelpfanne mit Gemüsestreifen (a,a1,a7,d)

Tomatensauce (a,a1,a7)

Karottenrohkost

Kiwi



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)	
698,88	14,91	33,28	5,53	
Kohlenhydrate (g)		**Zucker (g)**	**Salz (g)**	**KE**
77,15		32,93	2,95	6,43

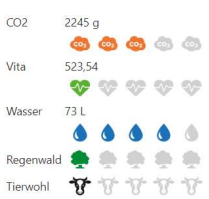
Menü 2

2 Minihaxen

Bayrisch Kraut (l)

Kartoffelpüree. (b,b1,b2)

Müsli-Joghurtbecher (a,a1,a2,a3,a4,a7,b,b1,i,i2)



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)	
972,16	71,1	45,82	11,66	
Kohlenhydrate (g)		**Zucker (g)**	**Salz (g)**	**KE**
66,9		19,31	1,26	3,45

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.), a2=GL-Gerste, a3=GL-Hafer, a4=GL-Roggen, i=Schalenfrüchte, i2=SF-Haselnuss

Mittwoch

30.04.2025

Speisekarte

Menü 1

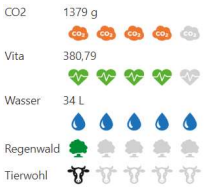
Blätterteigtasche mit Pilzfüllung (a,a1,a7,b,c,d)

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

Vollkornreis

Grüner Bohnensalat (l)

Pfirsichpudding (b,b1)



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)	
1015,66	21,5	42,34	22,92	
Kohlenhydrate (g)		**Zucker (g)**	**Salz (g)**	**KE**
135,37		45,32	8,77	11,24

Menü 2

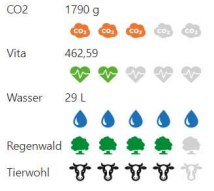
3 Stück Geflügelhackfleischbällchen (a,a1,a2,a3,a4,a5,a6,a7,c)

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

Salzkartoffeln

Grüner Bohnensalat (l)

Pfirsichpudding (b,b1)



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)	
1273,9	43,35	76,85	25,54	
Kohlenhydrate (g)		**Zucker (g)**	**Salz (g)**	**KE**
97,24		35,98	8,26	8,26

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, c=Eier/-erzeugnisse, d=Sellerie/-erzeugnisse, a2=GL-Gerste, a3=GL-Hafer, a4=GL-Roggen, a5=GL-Dinkel, a6=GL-Kamut, b1=Milcheiweiß, b2=Milchzucker (Lac.), l=Schwefeldioxid

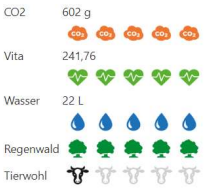
Donnerstag

01.05.2025

Speisekarte

Menü 1

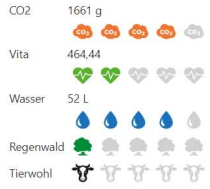
Vegane Gemüsebällchen
Spinatsauce (a,a1,a7,b,b1,b2)
Balkangemüse (d)
Salzkartoffeln
Birne



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)	
734,72	14,61	27,06	8,35	
Kohlenhydrate (g)		**Zucker (g)**	**Salz (g)**	**KE**
101,07		19,16	7,6	4,51

Menü 2

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



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)	
351,54	33,08	11,06	4,17	
Kohlenhydrate (g)		**Zucker (g)**	**Salz (g)**	**KE**
28,44		9,45	0,44	2,36

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

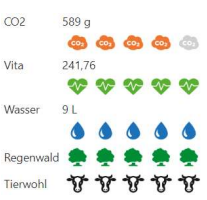
Freitag

02.05.2025

Speisekarte

Menü 1

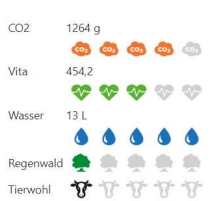
Hirsepfanne mit Gemüse
Tomatensauce
Gurkensalat mit Dill (l)
Banane



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)	
551,3	16,57	11,27	3,41	
Kohlenhydrate (g)		**Zucker (g)**	**Salz (g)**	**KE**
92,52		25,24	1,94	7,71

Menü 2

Fischfilet aus der Pfanne (a,a1,a7,j)
Tomatensauce
Salzkartoffeln
Gurkensalat mit Dill (l)
Gefüllter Schokokuchen (a,a1,a7,b,b1,c)



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)	
777,5	41,21	43,52	14,29	
Kohlenhydrate (g)		**Zucker (g)**	**Salz (g)**	**KE**
105,62		33,51	6,54	9,02

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, c=Eier/-erzeugnisse

Samstag

03.05.2025

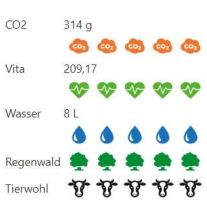
Speisekarte

Menü 1

Minestrone (a,a1,a7,d)

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

Apfel



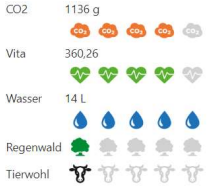
Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)	
143,4	2,1	0,46	0,29	
Kohlenhydrate (g)		**Zucker (g)**	**Salz (g)**	**KE**
31,79		12,63	0,55	2,65

Menü 2

Pichelsteiner Eintopf mit Rindfleisch (d)

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

Milchpuddingbecher Waldfrucht (b,b1)



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)	
168,15	16,79	3,58	1,41	
Kohlenhydrate (g)		**Zucker (g)**	**Salz (g)**	**KE**
16,33		2,61	0,26	1,35

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

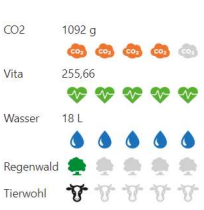
Sonntag

04.05.2025

Speisekarte

Menü 1

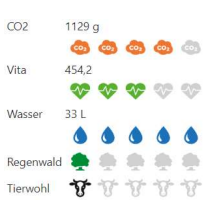
Gemüsetopf mit Zucchini, Tomate, Mais (d,f)
Salzkartoffeln
Cole Slaw Salat (c,e,f)
Apfel



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)	
590,66	9,23	32,03	4,38	
Kohlenhydrate (g)		**Zucker (g)**	**Salz (g)**	**KE**
63,39		12,05	8,02	4,72

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)



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)	
911,2	36,18	49,75	14,67	
Kohlenhydrate (g)		**Zucker (g)**	**Salz (g)**	**KE**
77,78		26,98	8,5	6,01

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