

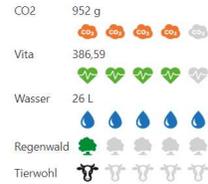


Montag
28.07.2025

Speisekarte

Menü 1

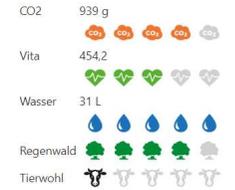
- Rührei (b,b1,b2,c,d)
- Rahmspinat (b,b1,b2)
- Salzkartoffeln
- Schokoladenpuddingbecher (b,b1)



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)	
430,39	12,61	15,11	7,02	
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE	
58,54	11,23	7,32	4,87	

Menü 2

- Geflügelragout in fruchtiger Currysauce (a,a1,a7,b,b1,b2)
- Vollkornreis
- Karottenrohkost
- Schokoladenpuddingbecher (b,b1)



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)	
1000,58	40,49	39,41	16,87	
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE	
114,23	35,88	12,38	9,51	

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.), c=Eier/-erzeugnisse, d=Sellerie/-erzeugnisse, a=Glutenhaltig, a1=GL-Weizen, a7=GL-Hybridstämme

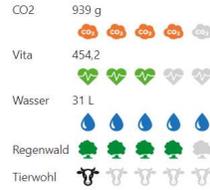


Dienstag
29.07.2025

Speisekarte

Menü 1

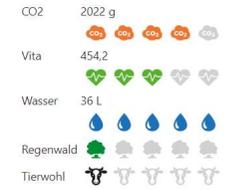
Quinoapfanne mit Spinat, Rote Linsen
Sojamilchsauce (a,a1,a7,e)
Ananaswürfel



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)		
681,17	28,14	18,08	5,12		
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE		
98,51	11,84	1,13	8,15		

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)		
1337,84	57,11	77,36	32,1		
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE		
96,38	25,74	7,62	8,04		

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, e=Soja/-erzeugnisse, b=Milch/-erzeugnisse, b2=Milchzucker (Lac.), l=Schwefeldioxid, d=Sellerie/-erzeugnisse

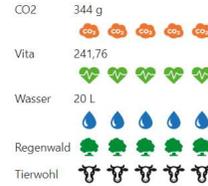


Mittwoch
30.07.2025

Speisekarte

Menü 1

2 Stück Linsenburger (a,a1,a7,d)
Fruchtiges Ratatouille (d,f)
Vollkornnudeln (a,a1,a7)
Birne



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)	
934,99	24,8	58,36	6,84	
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE	
78,32	10,53	2,3	6,53	

Menü 2

Gebratene Hähnchenkeule (f)
Champignonrahmsauce (a,a1,a2,a3,a4,a5,a6,a7,b,b1,b2,d)
Balkangemüse (d)
Salzkartoffeln
Rote Grütze



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)	
1192,37	60,43	66,26	15,26	
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE	
73,03	20,17	7,2	4,99	

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, f=Senf/-erzeugnisse, a2=GL-Gerste, a3=GL-Hafer, a4=GL-Roggen, a5=GL-Dinkel, a6=GL-Kamut, b=Milch/-erzeugnisse, b1=Milcheiweiß, b2=Milchzucker (Lac.)



Donnerstag

31.07.2025

Speisekarte

Menü 1

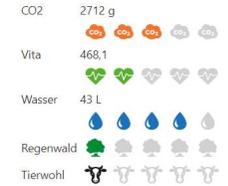
Dinkelpfanne mit Zucchini, Bohnen (a,a5,a7)
Tomaten-Bärlauchsauce (a,a1,a7)
Banane



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)	KE
579,54	18,74	16,59	5,89	7,21
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)		
86,29	19,91	2,27		

Menü 2

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



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)	KE
550,42	14	19,09	8,12	6,48
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)		
77,75	29,68	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, a5=GL-Dinkel, a7=GL-Hybridstämme, a1=GL-Weizen, a2=GL-Gerste, a3=GL-Hafer, a4=GL-Roggen, a6=GL-Kamut, b=Milch/-erzeugnisse, b1=Milchprotein, b2=Milchzucker (Lac.), d=Sellerie/-erzeugnisse, l=Schwefeldioxid

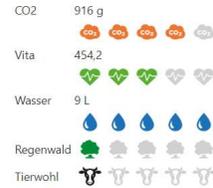


Freitag
01.08.2025

Speisekarte

Menü 1

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



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)	
775,82	13,9	45,27	11,04	
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE	
98,07	24,39	6,14	7,72	

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)	
716,55	8,79	42,47	9,87	
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE	
73,13	12,35	7,27	6,08	

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

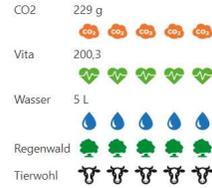


Samstag
02.08.2025

Speisekarte

Menü 1

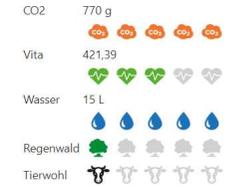
Karotteneintopf mit Lauch, Kartoffeln (d)
Brötchengebäck (a,a1,a2,a3,a4,a5,a6,a7,h)
Apfel



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)	KE
228,99	6,35	0,93	0,41	3,89
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)		
47,03	14,14	1,27		

Menü 2

Tiroler Kartoffelsuppe mit Geflügelwurst (b,b1,b2,d)
Brötchengebäck (a,a1,a2,a3,a4,a5,a6,a7,h)
Milchpuddingbecher Erdbeere (b,b1)



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)	KE
291,33	18,59	8,5	4,31	2,79
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)		
33,72	1,38	3,18		

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

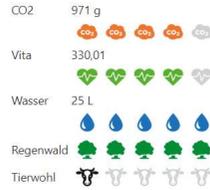


Sonntag
03.08.2025

Speisekarte

Menü 1

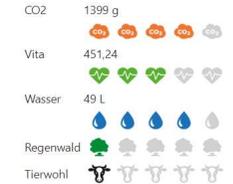
2 Stück Backcamembert (a,b,b1)
Preiselbeeren
Brötchengebäck (a,a1,a2,a3,a4,a5,a6,a7,h)
Karottenrohkost
Apfel



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)	
863,54	44,2	47,06	28,1	
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE	
59,12	39,11	3,67	4,92	

Menü 2

Hähnchengeschnetzeltes mit Erbsen (a,a1,a7,b,b1,b2,d)
Salzkartoffeln
Karottenrohkost
Nusspudding (b,b1,i,i2)



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)	
902,39	42,8	31,23	12,47	
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE	
104,37	42,25	7,95	8,69	

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, b=Milch/-erzeugnisse, b1=Milcheiweiß, a1=GL-Weizen, a7=GL-Hybridstämme, b2=Milchzucker (Lac.), d=Sellerie/-erzeugnisse, a2=GL-Gerste, a3=GL-Hafer, a4=GL-Roggen, a5=GL-Dinkel, a6=GL-Kamut, h=Sesam/-erzeugnisse, i=Schalenfrüchte, i2=SF-Haselnuss