



Montag
28.09.2026

Speisekarte



Menü 1

Rote Linsensuppe mit Tomaten und Kräutern (d,f)
Brötchengebäck (a,a1,a2,a3,a4,a5,a6,a7,h)
Schokoladenmoussebecher (b,b1,b2)



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)
328,2	18,12	6,42	3975,5
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE
47,39	16,21	1,08	4,74

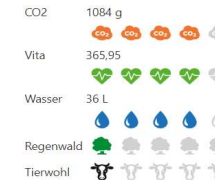


Menü 2

Geflügelschnitzel (a,a1,a7,c)
Rahmsauce (a,a1,a2,a3,a4,a5,a6,a7,b,b1,b2,d)
Erbsengemüse (b)
Salzkartoffeln
Schokoladenmoussebecher (b,b1,b2)



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)
961,41	55,67	36,47	3983,86
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE
100,12	16,84	8,56	10,01



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, a7=GL-Hybridstämme, c=Eier/-erzeugnisse, 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.)



Dienstag
29.09.2026

Speisekarte

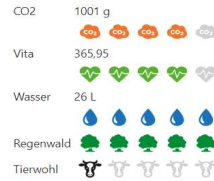


Menü 1

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



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)
823,39	22,16	38,84	14,93
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE
94,43	23,3	103,94	9,44

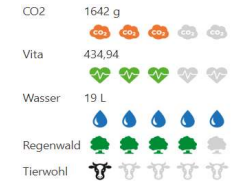


Menü 2

Chili con Carne mit Paprika und Mais (d,l)
Vollkornnudeln (a,a1,a7)
Rotkrautsalat
Fruchtquarkbecher Erdbeer (b,b2)



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)
768,58	35,12	42,21	11,87
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE
60,89	24,67	100,84	6,09



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, l=Schwefeldioxid, b2=Milchzucker (Lac.)



Mittwoch
30.09.2026

Speisekarte

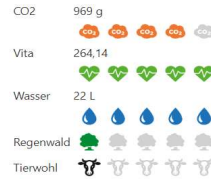


Menü 1

Vegetarisch gefüllte Zucchini (b)
Bechamel (a,a1,a7,b,b1,b2)
Reis
Birne



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)
588,42	11,84	19,14	7,99
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE
91,01	7,97	600,4	9,1



Menü 2

Wurstragout mit Paprika und Mais (d)
Salzkartoffeln
Gurkensalat mit Dill (l)
Pfirsichpudding (b,b1)



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)
722,7	39,14	25,81	9,04
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE
80,44	31,95	7,71	8,04



Guten Appetit

Änderungen vorbehalten

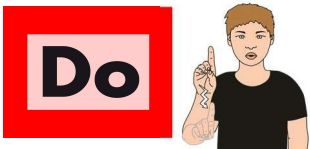
Die Aufschlüsselung der Allergene und Zusatzstoffe, können Sie aus unserer Zutatenliste entnehmen.

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

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



Donnerstag
01.10.2026

Speisekarte

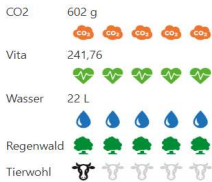


Menü 1

Vegane Gemüsebällchen
Spinatsauce (a,a1,a7,b,b1,b2)
Salzkartoffeln
Grüner Bohnensalat (l)
Birne



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)
696,22	12,2	25,73	6,83
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE
98,73	20,97	7,6	9,87

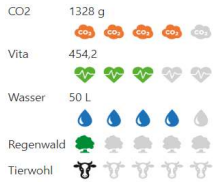


Menü 2

3 Stück Geflügelhackfleischbällchen (a,a1,a2,a3,a4,a5,a6,a7,c)
Schnittlauchsauce (a,a1,a7,b,b1,b2)
Salzkartoffeln
Grüner Bohnensalat (l)
Mandarinenquark (b)



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)
941,01	35,39	50,16	14,11
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE
82,5	37,58	7,57	8,25



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



Freitag
02.10.2026

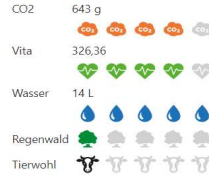
Speisekarte

Menü 1

4 Eierpfannkuchen (a,a1,a7,b,b1,c)
Apfel-Zimtkompott
Vanillepuddingbecher (b,b2)



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)
658,1	21,27	27,1	12,1
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE
81,19	21,11	6,09	8,12



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

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

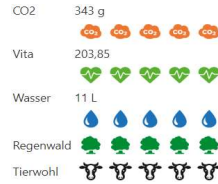


Menü 1

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



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)
219,04	8,01	0,78	0,35
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE
43,32	8	0,14	4,33

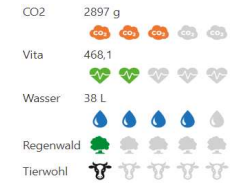


Menü 2

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

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, c=Eier/-erzeugnisse, e=Soja/-erzeugnisse

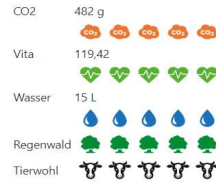


Menü 1

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



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)
604,32	18,91	15,77	5,41
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE
94,15	19,23	2,02	9,42

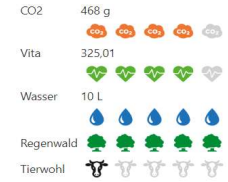


Menü 2

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



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)
827,57	31,48	45,09	15,11
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE
74,26	32,99	5,94	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, a5=GL-Dinkel, a7=GL-Hybridstämme, b=Milch/-erzeugnisse, b1=Milcheiweiß, c=Eier/-erzeugnisse, d=Sellerie/-erzeugnisse, a1=GL-Weizen