



Montag
29.09.2025

Speisekarte

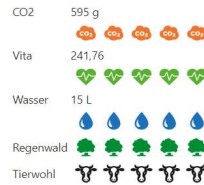


Menü 1

Cous Couspfanne mit Zucchini, Paprika, Mais (a,a1,a7)
Curry-Ingwersauce (a,a1,a7)
Zucchini Salat (l)
Apfel



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)
603,2	14,81	18,21	6,59
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE
92,15	15,11	2,62	7,63

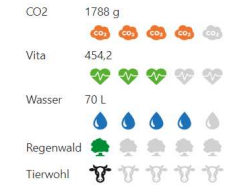


Menü 2

Hähnchenbrust mit Ananastopping (b,f)
Curry-Ingwersauce (a,a1,a7)
Zucchini Salat (l)
Salzkartoffeln
Milchstrudelbecher (b,b1)



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)
850,93	53,1	35,79	11,52
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE
74,76	26,38	7,15	6,19



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, f=Senf/-erzeugnisse, l=Schwefeldioxid, b1=Milcheiweiß

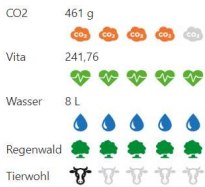


Dienstag
30.09.2025

Speisekarte

Menü 1

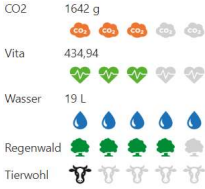
3 gekochte Eier (c)
Petersiliensauce (a,a1,a7,b,b1,b2)
Salzkartoffeln
Gurkensalat mit Dill (l)
Banane



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)
712,28	31,16	30,48	11,45
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE
75,42	20,09	7,93	6,28

Menü 2

Chili con Carne mit Paprika und Mais (d,l)
Vollkornnudeln (a,a1,a7)
Gurkensalat mit Dill (l)
Panna Cotta Creme (b,b1)



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)
647,77	31,28	34,83	14,45
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE
51,31	25,49	3,7	4,3

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



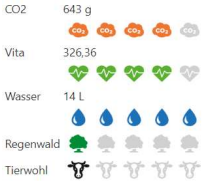
Mittwoch
01.10.2025

Speisekarte



Menü 1

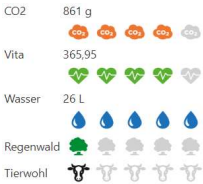
4 Eierpfannkuchen (a,a1,a7,b,b1,c)
Apfel-Zimtkompott
Vanillepuddingbecher (b,b2)



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)
668,63	21,32	27,11	12,11
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE
83,69	21,98	6,09	6,97

Menü 2

Geflügelfrikadelle (a,a1,a7,c)
Rahmsauce (a,a1,a2,a3,a4,a5,a6,a7,b,b1,b2,d)
Fingermöhren
Salzkartoffeln
Vanillepuddingbecher (b,b2)



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)
678,31	31,63	20,16	9,63
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE
88,22	22,24	7,75	6,63

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



Donnerstag

02.10.2025

Speisekarte



Menü 1

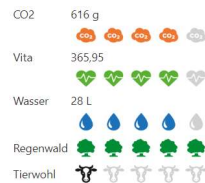
3 Stück gebackener Polentataler (a,a1,a7,b,b1,e)

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

Prinzessbohnen

Salzkartoffeln

Kiwi



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)	
829,33	13,79	43,74	30,29	
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE	
92,64	2,64	8,98	7,7	

Menü 2

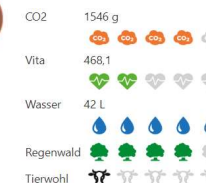
Kasslernackensteak

Pfeffersauce (a,a1,a2,a3,a4,a5,a6,a7,b,b1,b2,d)

Prinzessbohnen

Kartoffelspalten

Erdbeerquarkspeise (b,b1,b2)



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)	
612,28	14,18	32,5	10,26	
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE	
63,09	7,29	2,73	1,58	

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.), a2=GL-Gerste, a3=GL-Hafer, a4=GL-Roggen, a5=GL-Dinkel, a6=GL-Kamut, d=Sellerie/-erzeugnisse



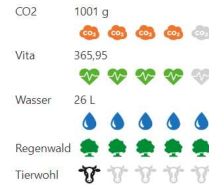
Freitag
03.10.2025

Speisekarte



Menü 1

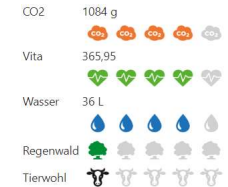
Bunte Kartoffelpfanne
Kräuterquark (b,b1,b2)
Birne



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)	
332,29	6,91	10,7	1,06	
Kohlenhydrate (g)		Zucker (g)	Salz (g)	KE
50,43		6,58	0,08	4,22

Menü 2

Spießbraten (f)
Pfeffersauce (a,a1,a2,a3,a4,a5,a6,a7,b,b1,b2,d)
Schmorkohl (l)
Salzkartoffeln
Schokoladenmoussebecher (b,b1,b2)



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)	
492,4	14,92	17,87	3980,65	
Kohlenhydrate (g)		Zucker (g)	Salz (g)	KE
65,9		17,2	7,17	5,45

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

f=Senf/-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, d=Sellerie/-erzeugnisse,
l=Schwefeldioxid



Samstag
04.10.2025

Speisekarte

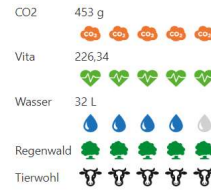


Menü 1

Schnittbohne Eintopf mit Karotte, Kartoffel (d)
Brötchen Gebäck (a,a1,a2,a3,a4,a5,a6,a7,h)
Apfel



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)
222,1	9,21	0,91	0,44
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE
42,58	5,27	0,16	3,54

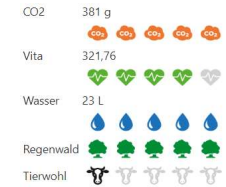


Menü 2

Serbischer Bohneneintopf mit Rauchwurstscheiben (d,f)
Brötchen Gebäck (a,a1,a2,a3,a4,a5,a6,a7,h)
Milchpuddingbecher Butterkeks (a,a1,a7,b,b1)



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)
403,98	21,79	13,3	5,11
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE
47,8	3,89	1,52	3,99



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

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, h=Sesam/-erzeugnisse, b=Milch/-erzeugnisse, b1=Milcheiweiß

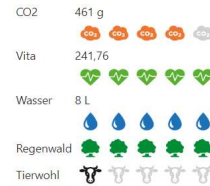


Sonntag
05.10.2025

Speisekarte

Menü 1

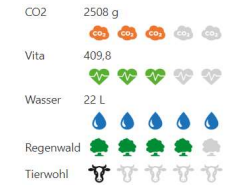
Pizzazunge Brokkoli (a,a1,a7,b,b1,e)
Tomatensalat (l)
Apfel



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)
126,23	1,65	3,33	0,46
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE
20,83	5,73	2,39	1,74

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)
433,3	11,57	13,86	7
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE
62,84	17,09	8,75	5,23

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