

Mo

Montag
29.12.2025

Speisekarte

Menü 1

2 vegetarische Schnitzel (a,a1,a3,a7,b,b1,c)
 Erbsengemüse in Rahm (a,a1,a7,b,b1,b2)
 Salzkartoffeln
 Buttermilchdessert (b,b1,b2)



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)
915,12	46,56	33,56	8,02
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE

Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)
773,46	53,23	28,86	8,49
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE

Menü 2

Gebratene Hähnchenbrust (f)
 Erbsengemüse in Rahm (a,a1,a7,b,b1,b2)
 Salzkartoffeln
 Buttermilchdessert (b,b1,b2)



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)
773,46	53,23	28,86	8,49
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE

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, a3=GL-Hafer, a7=GL-Hybridstämme, b=Milch/-erzeugnisse, b1=Milcheiweiß, c=Eier/-erzeugnisse, f=Senf/-erzeugnisse, b2=Milchzucker (Lac.)



Speisekarte

Menü 1

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

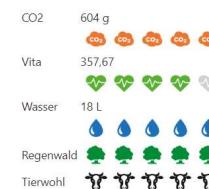
Tomatensauce (a,a1,a7)

Karottenrohkost

Kiwi



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)
675,01	14,7	30,55	5,18
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE
77,45	32,63	2,78	6,44



Menü 2

Rindergericht mit Zwiebeln, Pilze (a,a1,a2,a3,a4,a5,a6,a7,b,b1,b2,d)

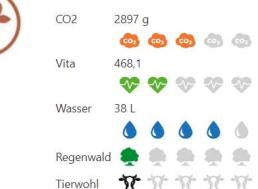
Salzkartoffeln

Karottenrohkost

Müsli-Joghurtbecher (a,a1,a3,a7,b)



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)
830,71	45,17	29,83	53,2
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE
85,79	41,67	6,08	5,16



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



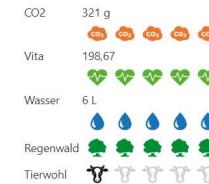
Speisekarte

Menü 1

Kürbiscremesuppe mit Kartoffelwürfel (d)
Brötchengebäck (a,a1,a2,a3,a4,a5,a6,a7,h)
Fruchtejoghurtbecher (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	4,26

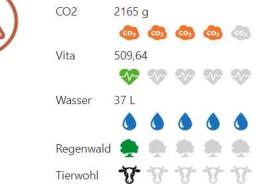


Menü 2

Pizza Pulled Chicken (a,a1,a7,b,d,e)
Kräuterquark (b,b1,b2)
Cole Slaw Salat (c,e,f)
Apfel



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)
1434,08	68,63	103,32	42,93
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE
56,93	21,5	726,37	4,13



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, a7=GL-Hybridstämme,
b=Milch/-erzeugnisse, e=Soja/-erzeugnisse, a2=GL-Gerste, a3=GL-Hafer, a4=GL-Roggen,
a5=GL-Dinkel, a6=GL-Kamut, h=Sesam/-erzeugnisse, b1=Milcheiweiß,
b2=Milchzucker (Lac.), c=Eier/-erzeugnisse, f=Senf/-erzeugnisse



Speisekarte

Menü 1

Vegetarisch gefüllte Zucchini (b)

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

Reis

Birne



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)
514,75	10,29	19	7,97
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE
74,68	7,94	600,4	6,21

Menü 2

Hähnchenbrustfilet im Käsebackteig (a,a1,b)

Weiße Majoransauce (a,a1,a7,b,b1,b2)

Regenbogenkarotten

Salzkartoffeln

Schokoladenpuddingbecher (b,b1)



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)
512,28	12,67	17,81	8,27
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE
73,41	18,86	5,78	6,07

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, a=Glutenhaltig, a1=GL-Weizen, a7=GL-Hybridstämme, b1=Milcheiweiß, b2=Milchzucker (Lac.)

Fr

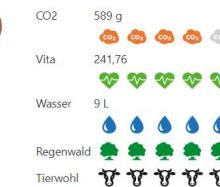


Freitag
02.01.2026

Speisekarte

Menü 1

Hirsepfanne mit Gemüse
Tomatensauce
Gurkensalat mit Dill (l)
Banane



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)
469,27	12,97	10,46	3,06
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE
77,94	23,73	1,86	6,48

Menü 2

Fischfilet aus der Pfanne (a,a1,a7,j)

Tomatensauce

Salzkartoffeln

Gurkensalat mit Dill (l)

Gefüllter Schokokuchen (a,a1,a7,b,b1,b2,c)



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)
756,89	40,74	43,1	14,13
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE
102,06	33,22	5,94	8,7

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, b2=Milchzucker (Lac.),
c=Eier/-erzeugnisse

Sa

Samstag
03.01.2026

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)
234,01	5,99	1,32	0,49
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE

Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)
255,11	17,16	7,47	4,07
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE

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)
28,89	14,22	0,33	0,33
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE

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



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)
620,59	10,02	31,79	4,24
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE
70,7	11,89	7,17	5,3

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,b2)



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)
868,06	34,47	47,85	13,71
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE
73,1	26,86	7,73	5,62

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