

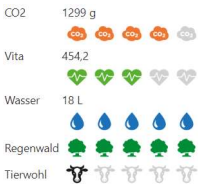


Montag
29.12.2025

Speisekarte

Menü 1

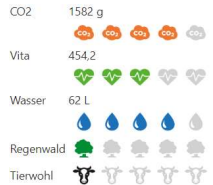
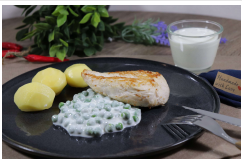
- 2 vegetarische Schnitzel (a,a1,a3,a7,b,b1,c)
- Erbsengemüse in Rahm (a,a1,a7,b,b1,b2)
- Salzkartoffeln
- Buttermilchdessert (b,b1,b2)



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)
915,12	46,56	33,56	8,02
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE
103,23	24,16	5,43	8,58

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
69,45	18,7	6,18	5,77

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.)

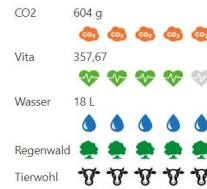


Dienstag
30.12.2025

Speisekarte

Menü 1

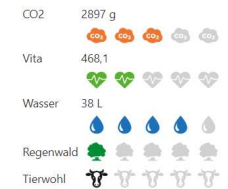
Vollkornnudelpfanne mit Gemüsestreifen (a,a1,a7,d)
Tomatensauce (a,a1,a7)
Karottenrohkost
Kiwi



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)
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

Rindergulasch 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.)



Mittwoch
31.12.2025

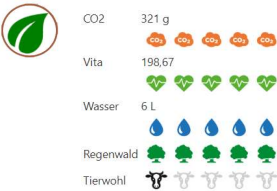
Speisekarte

Menü 1

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

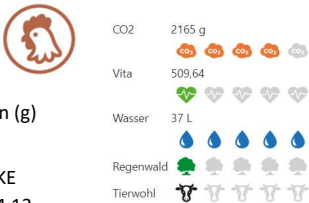


Menü 2

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



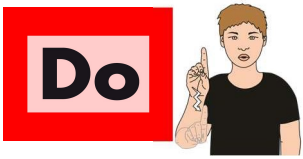
Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)
1434,08	68,63	103,32	42,93
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE
56,93	21,5	726,37	4,13



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



Donnerstag
01.01.2026

Speisekarte

Menü 1

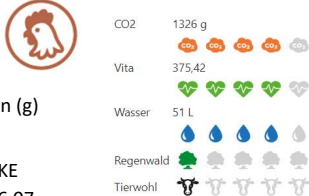
Vegetarisch gefüllte Zucchini (b)
Bechamel (a,a1,a7,b,b1,b2)
Reis
Birne



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)
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.)



Freitag
02.01.2026

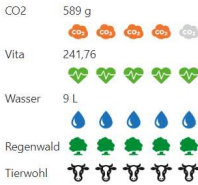
Speisekarte

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

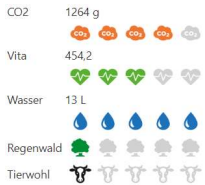


Menü 2

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



Menü 1

Minestrone (a,a1,a7,d)

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

Apfel



		CO2		314 g	
		Vita		209,17	
		Wasser		8 L	
		Regenwald			
		Tierwohl			
Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)		
234,01	5,99	1,32	0,49		
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE		
45,81	17,92	0,5	4,08		

Menü 2

Pichelsteiner Eintopf mit Rindfleisch (d)

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

Milchpuddingbecher Waldfrucht (b,b1)



		CO2		1136 g	
		Vita		360,26	
		Wasser		14 L	
		Regenwald			
		Tierwohl			
Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)		
255,11	17,16	7,47	4,07		
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE		
28,89	14,22	0,33	2,39		

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.

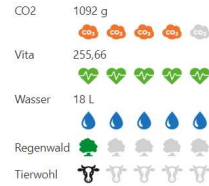
Allergene

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



Menü 1

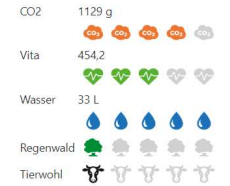
Gemüsetopf mit Zucchini, Tomate, Mais (d,f)
Salzkartoffeln
Cole Slaw Salat (c,e,f)
Apfel



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