



Montag
30.06.2025

Speisekarte

Menü 1

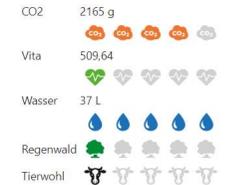
Vanillemilchreis (b,b1,b2)
Kirschkompott
Apfel



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)		
777,11	22,88	18,64	12,37		
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE		
127,11	29,61	0,59	10,59		

Menü 2

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



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)		
1249,19	76,73	87,67	35,54		
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE		
36,71	13,36	727,27	2,47		

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



Dienstag
01.07.2025

Speisekarte

Menü 1

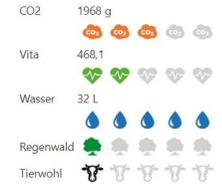
Gnocchipfanne mit Gemüsestreifen (d)
Paprikasauce (a,a1,a7)
Rotkrautsalat
Banane



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)		
837,88	14,99	30,43	7,95		
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE		
122,25	28,57	3,62	8,82		

Menü 2

Gebratener Fleischspieß (a,a1,a7,b,e,f)
Paprikasauce (a,a1,a7)
Kartoffelspalten
Rotkrautsalat
Heidelbeerquark (b,b1,b2)



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)		
1055,92	32,52	58,8	18,29		
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE		
97,64	34,35	1,03	3,3		

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

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



Mittwoch
02.07.2025

Speisekarte

Menü 1

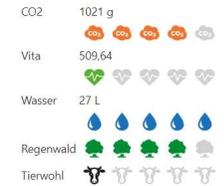
4 Zucchini-Möhren-Puffer (c)
Hollandaise (b,b2,c,l)
Romanesco
Salzkartoffeln
Kiwi



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)		
922,15	18,24	53,34	28,69		
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE		
84,29	5,75	5,39	3,67		

Menü 2

Halbe Bremer Gekochte
Nudelsalat (a,a1,a7,c,f)
Grießpudding (a,a1,a7,b,b1,b2)



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)		
1349,41	36,35	107,23	26,05		
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE		
58,68	21,15	8,45	4,87		

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



Donnerstag

03.07.2025

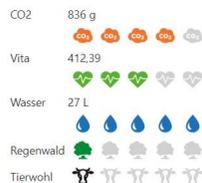
Speisekarte

Menü 1

Schupfnudelpfanne mit Rührei, Paprika (a,a1,a7,b,b1,b2,c,d)

Weißer Basilikumsauce (a,a1,a7,b,b1,b2)

Götterspeise



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)		
576,68	16,57	23,57	9,19		
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE		
73,36	17,13	2,08	6,09		

Menü 2

Paprikaschote mit Hackfleischfüllung (c)

Weißer Basilikumsauce (a,a1,a7,b,b1,b2)

Vollkornreis

Götterspeise



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)		
701,35	21,52	32,59	13,79		
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE		
79,98	16,99	7,03	6,66		

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



Freitag
04.07.2025

Speisekarte

Menü 1

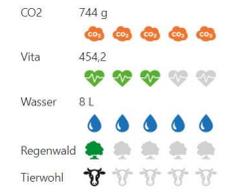
Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung (b)
Fruchtiges Ratatouille (d,f)
Marmorkuchen (a,a1,a7,b,b1,b2,c)



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)		
394,44	4,08	31,58	7,21		
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE		
23,89	9,61	0,72	1,98		

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)		
1101,48	21,56	77,91	16,78		
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE		
76,45	33,01	5,8	4,83		

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, f=Senf/-erzeugnisse, j=Fisch/-erzeugnisse, d=Sellerie/-erzeugnisse, a=Glutenhaltig, a1=GL-Weizen, a7=GL-Hybridstämme, l=Schwefeldioxid



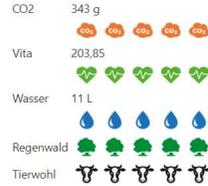
Samstag

05.07.2025

Speisekarte

Menü 1

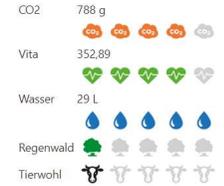
Deftiger Gemüseeintopf
Brötchengebäck (a,a1,a2,a3,a4,a5,a6,a7,h)
Apfel



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)	
236,62	8,86	0,86	0,37	
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE	
46,53	8,61	0,15	3,86	

Menü 2

Gemüseeintopf mit Hühnerfleisch (a,a1,a7)
Brötchengebäck (a,a1,a2,a3,a4,a5,a6,a7,h)
Milchpuddingbecher Karamell (b,b1,b2)



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)	
391,05	29,7	15,21	6,61	
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE	
42,25	14,48	1,18	2,29	

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, 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.)



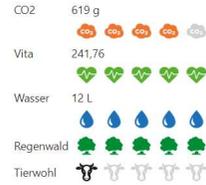
Sonntag

06.07.2025

Speisekarte

Menü 1

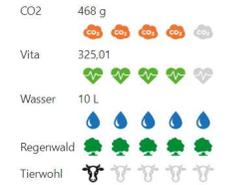
Cous Cous Risotto mit Erbsen, Pilze (a,a1,a7)
Schnittlauchsauce (a,a1,a7,b,b1,b2)
Krautsalat
Apfel



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)
634,59	17,41	26,77	6,13
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE
79,75	5,32	4,9	6,62

Menü 2

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



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)
355,54	6,74	21,44	5,97
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE
33,97	23,71	3,64	2,79

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, b2=Milchzucker (Lac.)