



Montag

17.03.2025

Speisekarte



Menü 1

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



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)
403,81	22,41	5,68	2,95
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE
62,51	23,31	1,34	5,2



Menü 2

Hähnchen Cordon Bleu (a,a1,a7,b,b1)
Rahmsauce (a,a1,a3,a4,a5,a6,a7,b,b1,b2,c,d)
Brokkoli mit Mandeln (b,b2,i,i1)
Salzkartoffeln
Früchtejoghurtbecher (b,b1,b2)



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)
917,57	57,02	34,52	12,63
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE
91,55	20,26	8,96	7,62



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, a=Glutenhaltig, a1=GL-Weizen, a7=GL-Hybridstämme, b=Milch/-erzeugnisse, b1=Milcheiweiß, a2=GL-Gerste, a3=GL-Hafer, a4=GL-Roggen, a5=GL-Dinkel, a6=GL-Kamut, h=Sesam/-erzeugnisse, b2=Milchzucker (Lac.), c=Eier/-erzeugnisse, i=Schalenfrüchte, i1=SF-Mandel



Dienstag
18.03.2025

Speisekarte

Menü 1

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



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)
909,69	27,33	41,93	16,6
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE
103,86	27,7	7,19	8,62



Menü 2

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



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

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



Mittwoch
19.03.2025

Speisekarte

Menü 1

Blumenkohlcurry mit Gemüsestreifen (a,a1,a7,b,b2,e)
Vollkornreis (b,b2)
Karottenrohkost
Grießpudding (a,a1,a7,b)



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)
784,11	16,59	26,83	10,46
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE
111,95	38,72	6,37	9,33



Menü 2

Geflügelschnitzel (a,a1,a7,c)
Hollandaise (b,b2,c)
Romanesco (b,b2)
Salzkartoffeln
Grießpudding (a,a1,a7,b)



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)
1201,24	58,41	72,44	31,64
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE
75,82	8,49	7,78	6,34



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



Donnerstag

20.03.2025

Speisekarte

Menü 1

2 Stück Quinoabratling
 Weiße Basilikumsauce (a,a1,a7,b,b1,b2)
 Balkangemüse (b,b2)
 Salzkartoffeln
 Ananaswürfel



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)
1120,05	31,65	46,24	9,99
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE
135,91	22,16	6,62	10,24



Menü 2

Rotenburger Grünkohl (a,a2,a3,c,f)
 2 Kohlwurst (f)
 Salzkartoffeln
 Apfel



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)
1185,23	47,3	81,84	32,41
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE
64,32	7,68	8,82	5,38



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, a2=GL-Gerste, a3=GL-Hafer, c=Eier/-erzeugnisse, f=Senf/-erzeugnisse, a1=GL-Weizen, a7=GL-Hybridstämme, b=Milch/-erzeugnisse, b1=Milcheiweiß, b2=Milchzucker (Lac.)



Freitag
21.03.2025

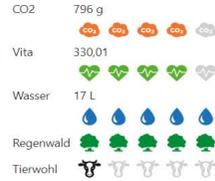
Speisekarte

Menü 1

Spiralnudeln (a,a1,a7)
Käsesauce (a,a1,a7,b,b1,b2)
Gurkensalat mit Dill
Birne



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)
540,72	13,02	19,85	7,35
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE
76,49	11,13	3,4	6,39



Menü 2

Hamburger Heringstopf mit Apfel, Zwiebel (b,b1,b2,c,f,i,j)
Röstkartoffeln
Gurkensalat mit Dill
Marmorkuchen (a,a1,a7,b,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

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



Samstag
22.03.2025

Speisekarte

Menü 1

Deftiger Gemüseintopf
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

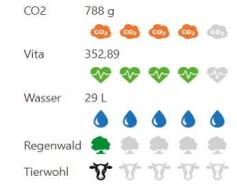


Menü 2

Gemüseintopf 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
23.03.2025

Speisekarte

Menü 1

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



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)
642,71	17,14	28,74	6,89
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE
77,73	5,31	4,91	6,45



Menü 2

Lasagne vom Rind (a,b,b1,c,d)
Tomatensauce (b,b2)
Krautsalat
Mangomilchdessert (b,b1,b2)



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, b=Milch/-erzeugnisse, b1=Milcheiweiß, c=Eier/-erzeugnisse, d=Sellerie/-erzeugnisse, a7=GL-Hybridstämme, b2=Milchzucker (Lac.)