



Montag  
24.03.2025

# Speisekarte

## Menü 1

Kartoffelgulasch mit Rübengemüse (b,b1,b2,d)  
Vollkornreis (b,b2)  
Apfel



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)
535,74	11,88	8,53	3,92
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE
99,65	10,81	6,24	8,33



## Menü 2

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



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)
855,97	62,28	31,41	9,25
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE
75,01	18,86	6,72	6,25



## 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.), d=Sellerie/-erzeugnisse, f=Senf/-erzeugnisse, a=Glutenhaltig, a1=GL-Weizen, a7=GL-Hybridstämme



Dienstag  
25.03.2025

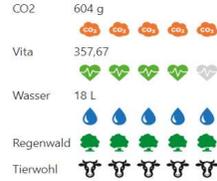
# Speisekarte

## Menü 1

Vollkornnudelpfanne mit Gemüsestreifen (a,a1,a7,d)  
Tomatensauce (a,a1,a7,b,b2)  
Karottenrohkost  
Kiwi



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)
673,02	12,77	33,12	5,5
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE
73,34	32,59	2,95	6,11



## Menü 2

2 Minihaxen (e)  
Bayrisch Kraut (b,b2)  
Kartoffelpüree. (b,b1,b2)  
Müsli-Joghurtbecher (a,a1,a3,a7,b,b1)



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)
972,16	71,1	45,82	11,66
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE
66,9	19,31	1,26	3,45



## 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

a=Glutenhaltig, a1=GL-Weizen, a7=GL-Hybridstämme, d=Sellerie/-erzeugnisse,  
e=Soja/-erzeugnisse, b=Milch/-erzeugnisse, b2=Milchzucker (Lac.), b1=Milcheiweiß,  
a3=GL-Hafer, i2=SF-Haselnuss



Mittwoch  
26.03.2025

# Speisekarte

## Menü 1

Blätterteigtasche mit Pilzfüllung (a,a1,a7,b,c,d)  
Schnittlauchsauce (a,a1,a7,b,b1,b2)  
Vollkornreis (b,b2)  
Grüner Bohnensalat  
Pfirsichpudding (b,b1)



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)	KE
1023,78	21,23	44,31	23,68	11,07
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)		
133,35	45,31	8,78		

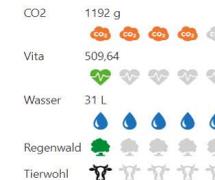


## Menü 2

Wurstragout mit Paprika und Mais (b,d)  
Salzkartoffeln  
Grüner Bohnensalat  
Pfirsichpudding (b,b1)



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)	KE
765,5	43,49	31,42	9,83	6,19
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)		
74,65	34,05	9,51		



## 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,

c=Eier/-erzeugnisse, d=Sellerie/-erzeugnisse, b1=Milcheiweiß, b2=Milchzucker (Lac.)



Donnerstag

27.03.2025

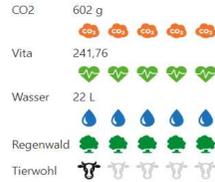
# Speisekarte

## Menü 1

Vegane Gemüsebällchen  
Spinatsauce (a,a1,a7,b,b1,b2)  
Balkangemüse (b,b2)  
Salzkartoffeln  
Birne



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)
734,72	14,61	27,06	8,35
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE
101,07	19,16	7,6	4,51



## Menü 2

Rotenburger Grünkohlpfanne (a,a2,a3,c,f)  
Salzkartoffeln  
Apfel



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)
723,88	28,56	38,94	14,87
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE
62,91	7,52	7,27	5,26



## 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  
28.03.2025

# Speisekarte

## Menü 1

Hirsepfanne mit Gemüse (b,b2)  
Tomatensauce (b,b2)  
Gurkensalat mit Dill  
Banane



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)
551,3	16,57	11,27	3,41
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE
92,52	25,24	1,94	7,71



## Menü 2

Fischfilet aus der Pfanne (a,a1,a7,j)  
Tomatensauce (b,b2)  
Salzkartoffeln  
Gurkensalat mit Dill  
Gefüllter Schokokuchen (a,a1,a7,b,b2)



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)
777,5	41,21	43,52	14,29
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE
105,62	33,51	6,54	9,02



## 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, b2=Milchzucker (Lac.), a=Glutenhaltig, a1=GL-Weizen, a7=GL-Hybridstämme, j=Fisch/-erzeugnisse, c=Eier/-erzeugnisse



Samstag  
29.03.2025

# Speisekarte

## Menü 1

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



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)
143,4	2,1	0,46	0,29
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE
31,79	12,63	0,55	2,65



## Menü 2

Pichelsteiner Eintopf mit Rindfleisch (b,b2,d)  
Brötchengebäck (a,a1,a2,a3,a4,a5,a6,a7,h)  
Milchpuddingbecher Waldfrucht (b,b1)



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)
168,15	16,79	3,58	1,41
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE
16,33	2,61	0,26	1,35



## 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.), d=Sellerie/-erzeugnisse, a2=GL-Gerste, a3=GL-Hafer, a4=GL-Roggen, a5=GL-Dinkel, a6=GL-Kamut, h=Sesam/-erzeugnisse, b1=Milcheiweiß



Sonntag  
30.03.2025

# Speisekarte

## Menü 1

Gemüsetopf mit Zucchini, Tomate, Mais (b,b2)  
Salzkartoffeln  
Cole Slaw Salat (a,a1,b,f)  
Apfel



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)
590,66	9,23	32,03	4,38
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE
63,39	12,05	8,02	4,72



## Menü 2

Köttbullar in Pilzsauce (a,a1,a3,a4,a5,a6,a7,b,b1,b2,c,d,f)  
Salzkartoffeln  
Cole Slaw Salat (a,a1,b,f)  
Erdbeerpudding (b,b1)



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)
911,2	36,18	49,75	14,67
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE
77,78	26,98	8,5	6,01



## 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, b2=Milchzucker (Lac.), a=Glutenhaltig, a1=GL-Weizen, a3=GL-Hafer, a4=GL-Roggen, a5=GL-Dinkel, a6=GL-Kamut, a7=GL-Hybridstämme, b1=Milcheiweiß, c=Eier/-erzeugnisse, d=Sellerie/-erzeugnisse, f=Senf/-erzeugnisse