



Montag
31.03.2025

Speisekarte

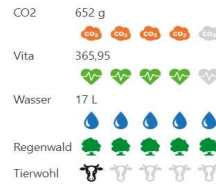


Menü 1

Gemüsebratling (a,a1,a7,c)
Käsesauce (a,a1,a7,b,b1,b2)
Salzkartoffeln
Karottenrohkost
Kiwi



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)
720,87	15,59	25,83	7,96
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE
94,77	34,52	4,73	7,89

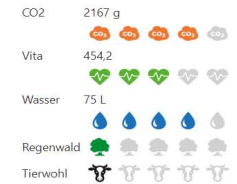


Menü 2

Paniertes Hähnchenschnitzel (a,a1,a7,c,f)
Geflügelsauce (a,a2,b,b1,b2,c)
Rosenkohl (b,b2)
Salzkartoffeln
Stracciatellaquark (b,b1,b2)



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)
1257,89	69,33	61,57	15,82
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE
105,57	25,71	12,93	8,75



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, c=Eier/-erzeugnisse, f=Senf/-erzeugnisse, b=Milch/-erzeugnisse, b1=Milcheiweiß, b2=Milchzucker (Lac.), a2=GL-Gerste



Dienstag
01.04.2025

Speisekarte

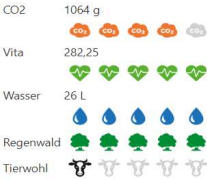


Menü 1

Vanillegrießbrei (a,a1,a7,b,b1,b2)
Waldbeerkompott (a,a1,a7,b,b1)
Apfel



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)
811,7	22,87	18,47	12,24
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE
131,9	56,23	0,58	8,71

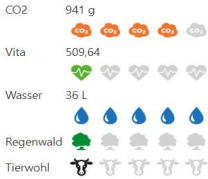


Menü 2

Geflügelfleischkäse
Warmer Speckkartoffelsalat (b1,b2,c,d,e,f)
Früchtejoghurtbecher (b,b1,b2)



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)
481,55	13,35	24,53	6,41
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE
49,92	21,07	0,15	4,34



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



Mittwoch
02.04.2025

Speisekarte

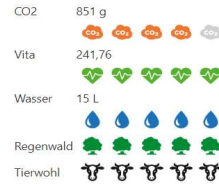


Menü 1

Geschnetzeltes "Veggi" (a,a1,a7,c,e)
Reis (b,b2)
Tomatensalat
Banane



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)
494,41	18,41	6,3	2,33
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE
86,13	18,58	8,72	7,17

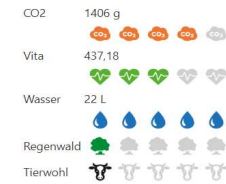


Menü 2

Cordon Bleu vom Schwein (a1,b)
Champignonrahmsauce (a,a1,a3,a4,a5,a6,a7,b,b1,b2,c,d)
Kaisergemüse (b,b2)
Salzkartoffeln
Pfirsichpudding (b,b1)



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)
857,56	50,42	33,14	18,14
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE
86,86	27,42	7,31	7,18



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, c=Eier/-erzeugnisse, e=Soja/-erzeugnisse, b=Milch/-erzeugnisse, b2=Milchzucker (Lac.), a3=GL-Hafer, a4=GL-Roggen, a5=GL-Dinkel, a6=GL-Kamut, b1=Milcheiweiß, d=Sellerie/-erzeugnisse



Donnerstag

03.04.2025

Speisekarte



Menü 1

4 Kürbiskern-Rösti (a,d)

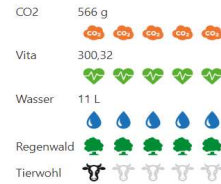
Leipziger Allerlei in Rahm (a,a1,a7,b,b1,b2,d)

Ebly (a,a1,a7)

Latte Macchiatopudding (b,b1,b2)



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)
884,81	22,76	39,38	15,35
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE
106,7	29,52	0,32	9,57



Menü 2

Geflügelbratwurst

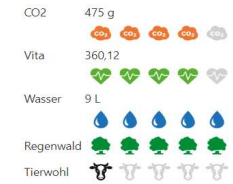
Leipziger Allerlei in Rahm (a,a1,a7,b,b1,b2,d)

Salzkartoffeln

Latte Macchiatopudding (b,b1,b2)



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)
771,02	37,53	34,28	14,39
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE
75,37	25,17	7,52	6,3



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, d=Sellerie/-erzeugnisse, a1=GL-Weizen, a7=GL-Hybridstämme, b=Milch/-erzeugnisse, b1=Milcheiweiß, b2=Milchzucker (Lac.)



Freitag
04.04.2025

Speisekarte

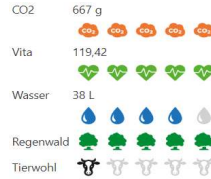


Menü 1

Belugalinsencurry mit Pfirsichsauce (a,a1,a7,e)
Vollkornreis (b,b2)
Cole Slaw Salat (a,a1,b,f)
Birne



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)
853,75	21,17	30,88	4,2
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE
121,22	17,99	7,08	9,51

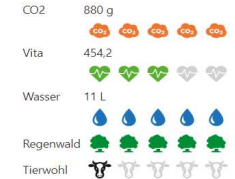


Menü 2

2 Fischfrikadellen (a,a1,a7,f,j)
Petersiliensauce (a,a1,a7,b,b1,b2)
Salzkartoffeln
Cole Slaw Salat (a,a1,b,f)
Orangen-Schokoladenkuchen (a,a1,a7,l)



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)
894,3	38,41	54,51	17,98
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE
74,26	19	8,43	5,9



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, e=Soja/-erzeugnisse, f=Senf/-erzeugnisse, j=Fisch/-erzeugnisse, b=Milch/-erzeugnisse, b2=Milchzucker (Lac.), b1=Milcheiweiß, c=Eier/-erzeugnisse



Samstag
05.04.2025

Speisekarte

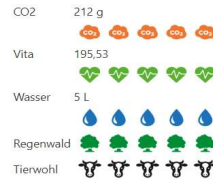


Menü 1

Wurzeleintopf mit Karotte, Sellerie (d)
Brötchengebäck (a,a1,a2,a3,a4,a5,a6,a7,h)
Apfel



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)
230,91	5,71	0,65	0,34
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE
48,69	12,7	1,23	4,03



Menü 2

Hühnersuppe mit Huhnfleisch, Gemüse, Nudeln (a,a1,a7,b,b1,c)
Brötchengebäck (a,a1,a2,a3,a4,a5,a6,a7,h)
Zitronenmousse-Becher (b,b1)



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)
335,74	22,37	13,98	4,93
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE
29,6	3,47	1,44	2,44



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, c=Eier/-erzeugnisse, a2=GL-Gerste, a3=GL-Hafer, a4=GL-Roggen, a5=GL-Dinkel, a6=GL-Kamut, h=Sesam/-erzeugnisse



Sonntag
06.04.2025

Speisekarte

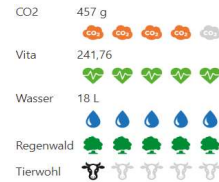


Menü 1

Lasagne Vegetarisch (a,a7,e)
Tomatensauce (b,b2)
Karottenrohkost
Apfel



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)
275,09	2,79	5,1	1,92
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE
47,8	30,09	1,16	3,99

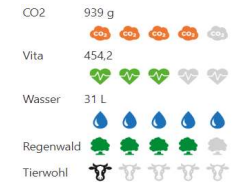


Menü 2

Hühnerfrikassee mit Pilze, Spargel (a,a1,a7,b,b1,b2,d,f)
Salzkartoffeln
Karottenrohkost
Cheesecakequark (b,b1,c)



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)
890,63	34,71	38,04	17,46
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE
95,4	47,11	6,34	8,38



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