



Montag
07.04.2025

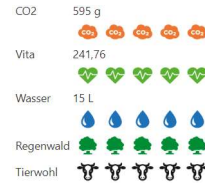
Speisekarte

Menü 1

Cous Couspfanne mit Zucchini, Paprika, Mais (a,a1,a7)
Curry-Ingwersauce (a,a1,a7)
Zucchini Salat (l)
Apfel



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)
611,7	14,95	18,33	6,61
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE
93,79	15,1	2,63	7,76

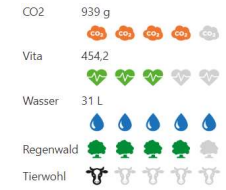


Menü 2

Hähnchen-Brokkoli-Auflauf (b,d)
Röstkartoffeln
Apfel



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)
1033,43	73,49	56,86	15,32
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE
55,37	5,67	8,29	4,63



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, d=Sellerie/-erzeugnisse, l=Schwefeldioxid

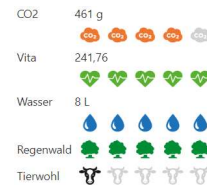


Dienstag
08.04.2025

Speisekarte

Menü 1

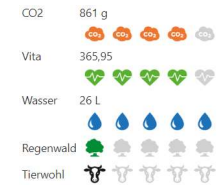
3 gekochte Eier (c)
Petersiliensauce (a,a1,a7,b,b1,b2)
Salzkartoffeln
Gurkensalat mit Dill (l)
Banane



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)
712,28	31,16	30,48	11,45
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE
75,42	20,09	7,93	6,28

Menü 2

3 Stück Königsberger Klopse (a,a1,a7,b,b1,c,f)
Petersiliensauce (a,a1,a7,b,b1,b2)
Salzkartoffeln
Gurkensalat mit Dill (l)
Panna Cotta Creme (b,b1)



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)
731,83	23,47	33,23	16,36
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE
82,36	26,38	8,53	6,86

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

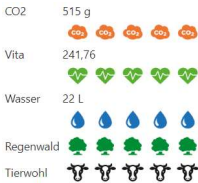


Mittwoch
09.04.2025

Speisekarte

Menü 1

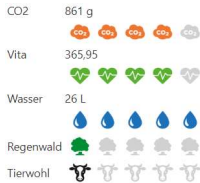
Mediterrane Gemüsepfanne mit Tomate, Paprika (l)
Kokosmilchsauce (a,a1,a7,e)
Ebly (a,a1,a7)
Birne



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)
515,63	12,65	24,69	6,11
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE
59,13	5,06	6,25	4,85

Menü 2

Geflügelfrikadelle (a,a1,a7)
Rahmsauce (a,a1,a2,a3,a4,a5,a6,a7,b,b1,b2,d)
Fingermöhren
Salzkartoffeln
Vanillepuddingbecher (b)



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)
678,31	31,63	20,16	9,63
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE
88,22	22,24	7,75	6,63

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
l=Schwefeldioxid, a=Glutenhaltig, a1=GL-Weizen, a7=GL-Hybridstämme, e=Soja/-erzeugnisse, a2=GL-Gerste, a3=GL-Hafer, a4=GL-Roggen, a5=GL-Dinkel, a6=GL-Kamut, b=Milch/-erzeugnisse, b1=Milcheiweiß, b2=Milchzucker (Lac.), d=Sellerie/-erzeugnisse



Donnerstag

10.04.2025

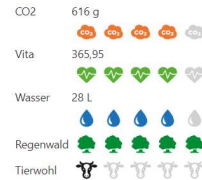
Speisekarte

Menü 1

3 Stück gebackener Polentataler (a,a1,a7,b,b1,e)
Schnittlauchsauce (a,a1,a7,b,b1,b2)
Prinzessbohnen
Salzkartoffeln
Kiwi



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)
829,33	13,79	43,74	30,29
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE
92,64	2,64	8,98	7,7

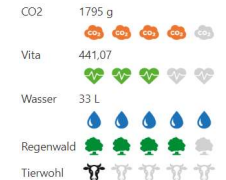


Menü 2

Pizza Tomate-Mozarella (a,a1,a7,b,e)
Krautsalat
Erdbeerquarkspeise (b,b1)



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)
749,14	34,68	58,07	26,57
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE
21,55	6,56	3,51	1,8



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

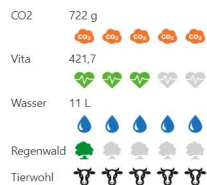


Freitag
11.04.2025

Speisekarte

Menü 1

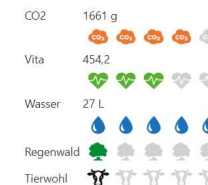
Vegane Bolognese (a,a1,a2,a3,a4,a5,a6,a7,b,b1,b2,c,d,e)
Spiralnudeln (a,a1,a7)
Grüner Bohnensalat (l)
Ananaswürfel



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)
528,11	31,77	10,71	1,17
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE
70,5	23,79	4,59	5,95

Menü 2

Gedünstetes Fischfilet (d,j)
Sauce Choron (b,b2,c,l)
Salzkartoffeln
Grüner Bohnensalat (l)
Schokodonut (a,a1,a7,b,c,e)



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)
849,42	41,09	42,21	18,14
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE
72,51	21,8	6,79	6,04

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, 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, d=Sellerie/-erzeugnisse, e=Soja/-erzeugnisse, j=Fisch/-erzeugnisse, l=Schwefeldioxid



Samstag
12.04.2025

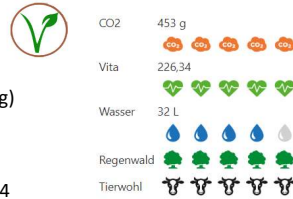
Speisekarte

Menü 1

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



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)
222,1	9,21	0,91	0,44
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE
42,58	5,27	0,16	3,54

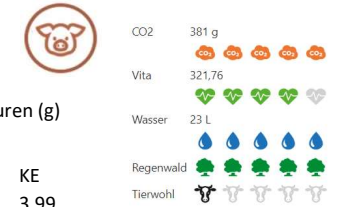


Menü 2

Serbischer Bohneneintopf mit Rauchwurstscheiben (d,f)
Brötchengebäck (a,a1,a2,a3,a4,a5,a6,a7,h)
Milchpuddingbecher Butterkeks (a,a1,a7,b,b1)



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)
403,98	21,79	13,3	5,11
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE
47,8	3,89	1,52	3,99



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, h=Sesam/-erzeugnisse, b=Milch/-erzeugnisse, b1=Milcheiweiß



Sonntag
13.04.2025

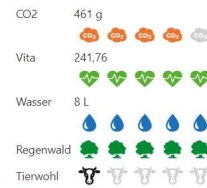
Speisekarte

Menü 1

Pizzazunge Brokkoli (a,a1,a7,b,b1,e)
Tomatensalat (l)
Apfel



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)
126,23	1,65	3,33	0,46
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE
20,83	5,73	2,39	1,74



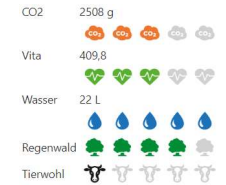
Menü 2

Rindergeschnetzeltes mit Pilzen, Kräutern (a,a1,a2,a3,a4,a5,a6,a7,b,b1,b2,d)

Salzkartoffeln
Tomatensalat (l)
Karamellpudding (b,b1)



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)
433,3	11,57	13,86	7
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE
62,84	17,09	8,75	5,23



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, e=Soja/-erzeugnisse, a2=GL-Gerste, a3=GL-Hafer, a4=GL-Roggen, a5=GL-Dinkel, a6=GL-Kamut, b2=Milchzucker (Lac.), d=Sellerie/-erzeugnisse, l=Schwefeldioxid