

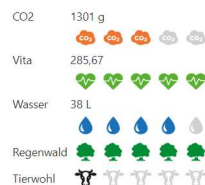


Montag
02.03.2026

Speisekarte

Menü 1

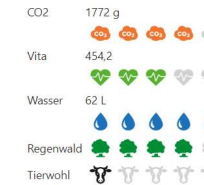
Vanillemilchreis (b,b1,b2)
Kirschkompott
Apfel



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)
703,42	20,62	16,76	11,14
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE
115,36	26,64	0,53	11,54

Menü 2

Geflügelschnitzel (a,a1,a7,c)
Hollandaise (b,b2,c,l)
Romanesco
Salzkartoffeln
Schokoladenmoussebecher (b,b1,b2)



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)
1223,33	49,56	82,17	4012,13
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE
70	15,02	6,21	7

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, c=Eier/-erzeugnisse, l=Schwefeldioxid

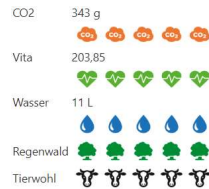


Dienstag
03.03.2026

Speisekarte

Menü 1

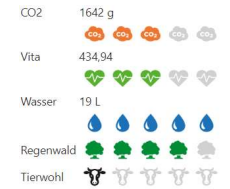
Gnocchipfanne mit Gemüsestreifen (d)
Paprikasauce (a,a1,a7)
Rotkrautsalat
Banane



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)
797,79	14,82	28,12	7,11
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE
117,75	27,92	3,1	11,78

Menü 2

Chili con Carne mit Paprika und Mais (d,l)
Vollkornnudeln (a,a1,a7)
Rotkrautsalat
Fruchtquarkbecher Erdbeer (b,b2)



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)
673,74	31,85	37,5	11,19
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE
51,05	24,54	100,11	5,11

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

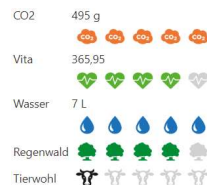


Mittwoch
04.03.2026

Speisekarte

Menü 1

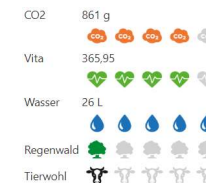
4 Zucchini-Möhren-Puffer (c)
Hollandaise (b,b2,c,l)
Romanesco
Salzkartoffeln
Kiwi



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)
1036,98	17,98	68,88	38,46
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE
80,45	5,65	4,12	8,05

Menü 2

Geflügelfrikadelle (a,a1,a7,c)
Nudelsalat (a,a1,a7,c,f)
Grießpuddingbecher (a,a1,a7,b,b1)



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)
511,06	31,57	15,58	7,03
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE
60,23	2,45	2,26	6,02

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.

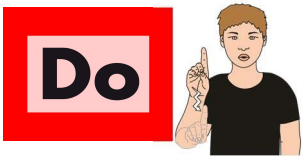
Die Nährwertangaben werden auf Grundlage des Bundeslebensmittelschlüssel berechnet, für die Richtigkeit übernehmen wir keine Gewähr.

Allergene

c=Eier/-erzeugnisse, a=Glutenhaltig, a1=GL-Weizen, a7=GL-Hybridstämme,

b=Milch/-erzeugnisse, b2=Milchzucker (Lac.), l=Schwefeldioxid, f=Senf/-erzeugnisse,

b1=Milcheiweiß

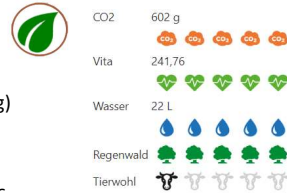


Donnerstag
05.03.2026

Speisekarte

Menü 1

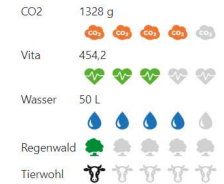
Vegane Gemüsebällchen
Spinatsauce (a,a1,a7,b,b1,b2)
Balkangemüse (d)
Salzkartoffeln
Birne



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)
706,03	13,86	25,48	7,59
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE
98,55	18,19	6,81	9,86

Menü 2

3 Stück Geflügelhackfleischbällchen (a,a1,a2,a3,a4,a5,a6,a7,c)
Schnittlauchsauce (a,a1,a7,b,b1,b2)
Salzkartoffeln
Grüner Bohnensalat (l)
Mandarinenquark (b)



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)
958,68	35,39	52,16	14,3
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE
82,5	37,58	7,57	8,25

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

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



Freitag
06.03.2026

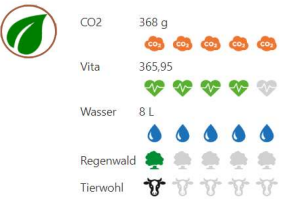
Speisekarte

Menü 1

- 4 Kräuterrösti
- Fruchtiges Ratatouille (d,f)
- Cole Slaw Salat (c,e,f)
- Kiwi



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)
864,55	9,04	59,7	11,46
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE
68,36	8,45	0,63	6,84

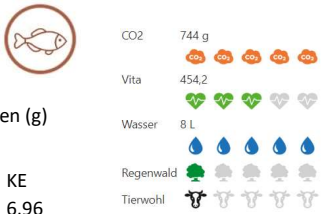


Menü 2

- 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)
953,56	18,11	66,11	14,6
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE
69,6	29,75	5,3	6,96



Guten Appetit

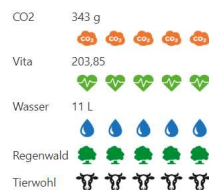
Änderungen vorbehalten
Die Aufschlüsselung der Allergene und Zusatzstoffe, können Sie aus unserer Zutatenliste entnehmen.
In unseren Speisen können Spuren von Allergenen enthalten sein.
Die Nährwertangaben werden auf Grundlage des Bundeslebensmittelschlüssel berechnet, für die Richtigkeit übernehmen wir keine Gewähr.

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



Menü 1

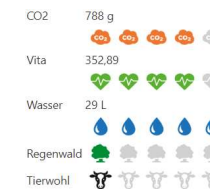
Deftiger Gemüseeintopf
Brötchengebäck (a,a1,a2,a3,a4,a5,a6,a7,h)
Apfel



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)	
219,04	8,01	0,78	0,35	
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE	
43,32	8	0,14	4,33	

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)	
363,93	27,89	14,2	6,27	
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE	
39,59	14,16	1,07	3,96	

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.

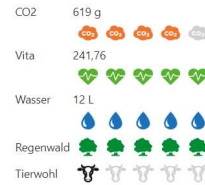
Die Nährwertangaben werden auf Grundlage des Bundeslebensmittelschlüssel berechnet, für die Richtigkeit übernehmen wir keine Gewähr.

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.)

Menü 1

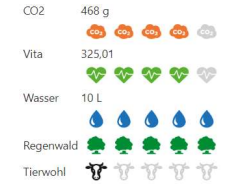
Cous Cous Risotto mit Erbsen, Pilze (a,a1,a7)
Schnittlauchsauce (a,a1,a7,b,b1,b2)
Krautsalat
Apfel



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)
631,04	18,16	25,75	5,77
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE
80,3	5,52	4,68	8,03

Menü 2

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



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)
827,57	31,48	45,09	15,11
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE
74,26	32,99	5,94	7,43

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.)