

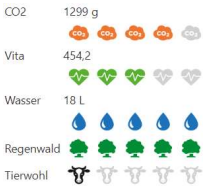


Montag
09.03.2026

Speisekarte

Menü 1

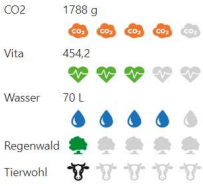
2 vegetarische Schnitzel (a,a1,a3,a7,b,b1,c)
Erbsengemüse in Rahm (a,a1,a7,b,b1,b2)
Salzkartoffeln
Buttermilchdessert (b,b1,b2)



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)
915,12	46,56	33,56	8,02
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE
103,23	24,16	5,43	10,32

Menü 2

Asiatische Hähnchenpfanne mit Paprika (a,a1,e)
Vollkornreis
Cole Slaw Salat (c,e,f)
Apfel



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)
762,48	30,79	32,97	5,17
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE
84,06	19	4,67	8,41

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



Dienstag
10.03.2026

Speisekarte

Menü 1

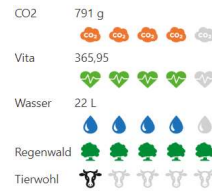
2 Stück Rote Bete Puffer (a,a1,a7)

Tomatensauce

Salzkartoffeln

Karottenrohkost

Nuss-Nougatbecher (b,b1,i,i2)



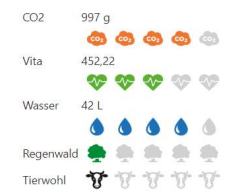
Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)
648,76	11,33	18,68	2,07
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE
98,35	35,25	4,95	9,84

Menü 2

Gebratene Hähnchenkeule (f)

Kartoffelsalat (a,a7,b,b2,c,f)

Nuss-Nougatbecher (b,b1,i,i2)



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)
1076,83	54	77,2	14,65
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE
32,69	1,45	5,03	3,27

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, f=Senf/-erzeugnisse,
b=Milch/-erzeugnisse, b2=Milchzucker (Lac.), c=Eier/-erzeugnisse, b1=Milcheiweiß,
i=Schalenfrüchte, i2=SF-Haselnuss

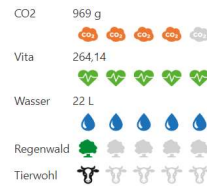


Mittwoch
11.03.2026

Speisekarte

Menü 1

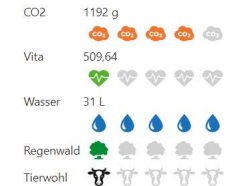
Vegetarisch gefüllte Zucchini (b)
Bechamel (a,a1,a7,b,b1,b2)
Reis
Birne



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)
514,75	10,29	19	7,97
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE
74,68	7,94	600,4	7,47

Menü 2

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



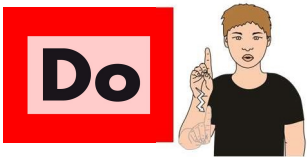
Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)
770,92	40,2	29,95	9,4
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE
82,59	34,15	8,59	8,26

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

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



Donnerstag
12.03.2026

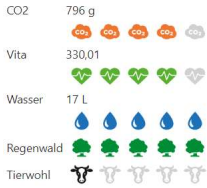
Speisekarte

Menü 1

Schupfnudelpfanne mit Rührei, Paprika (a,a1,a7,b,b1,b2,c,d)
Weiße Basilikumsauce (a,a1,a7,b,b1,b2)
Schokodonut (a,a1,a7,b,c,e)



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)
821,9	24,99	39,87	12,91
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE
89,64	19,81	2,49	8,96



Menü 2

2 Stück Geflügelbockwurst (d,f)
Kartoffelsalat (a,a7,b,b2,c,f)
Schokodonut (a,a1,a7,b,c,e)



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)
520,49	8,75	27,58	4,63
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE
57,64	10,86	4,4	5,76



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, f=Senf/-erzeugnisse, e=Soja/-erzeugnisse



Freitag
13.03.2026

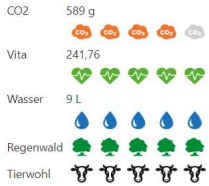
Speisekarte

Menü 1

Hirsepfanne mit Gemüse
Tomatensauce
Gurkensalat mit Dill (l)
Banane



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)
454,96	12,68	8,8	2,44
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE
78,37	24,87	1,79	7,84

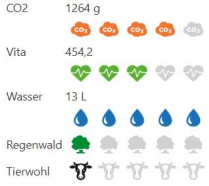


Menü 2

Fischfilet aus der Pfanne (a,a1,a7,j)
Tomatensauce
Salzkartoffeln
Gurkensalat mit Dill (l)
Gefüllter Schokokuchen (a,a1,a7,b,b1,b2,c)



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)
742,58	40,45	41,44	13,51
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE
102,49	34,36	5,87	10,25



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, a7=GL-Hybridstämme, j=Fisch/-erzeugnisse,
l=Schwefeldioxid, b=Milch/-erzeugnisse, b1=Milcheiweiß, b2=Milchzucker (Lac.),
c=Eier/-erzeugnisse

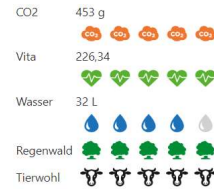


Menü 1

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



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)	
203,4	8,11	0,78	0,41	
Kohlenhydrate (g)		Zucker (g)	Salz (g)	KE
39,42		4,92	0,14	3,94

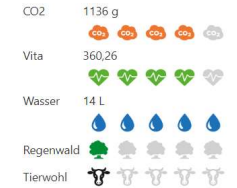


Menü 2

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



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)	
255,11	17,16	7,47	4,07	
Kohlenhydrate (g)		Zucker (g)	Salz (g)	KE
28,89		14,22	0,33	2,89



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.

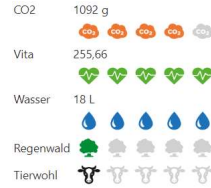
Allergene

d=Sellerie/-erzeugnisse, a=Glutenhaltig, a1=GL-Weizen, 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



Menü 1

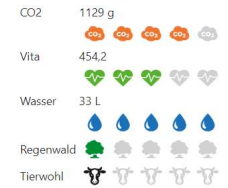
Gemüsetopf mit Zucchini, Tomate, Mais (d,f)
Salzkartoffeln
Cole Slaw Salat (c,e,f)
Apfel



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)
620,59	10,02	31,79	4,24
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE
70,7	11,89	7,17	7,07

Menü 2

Köttbullar in Pilzsauce (a,a1,a2,a3,a4,a5,a6,a7,b,b1,b2,c,d,f)
Salzkartoffeln
Cole Slaw Salat (c,e,f)
Erdbeerpudding (b,b1,b2)



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)
868,06	34,47	47,85	13,71
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE
73,1	26,86	7,73	7,31

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