

	Montag 09.03.2020	Dienstag 10.03.2020	Mittwoch 11.03.2020	Donnerstag 12.03.2020	Freitag 13.03.2020																																								
Vitalmenü -Fisch/Fleisch/Geflügel- 3,90 €	Schweinebraten mit Kartoffelknödel und Blaukraut 1/2/4/m 4/11 <table border="1"> <tr><td>Kcal</td><td>KH</td><td>F</td><td>EW</td></tr> <tr><td>450,26</td><td>45,179</td><td>17,808</td><td>26,8</td></tr> </table>	Kcal	KH	F	EW	450,26	45,179	17,808	26,8	paniertes Schweineschnitzel mit Pommes 13/a/a1/g <table border="1"> <tr><td>Kcal</td><td>KH</td><td>F</td><td>EW</td></tr> <tr><td>620,78</td><td>51,047</td><td>31,004</td><td>31,5</td></tr> </table>	Kcal	KH	F	EW	620,78	51,047	31,004	31,5	Crunchy Chicken Burger Pommes frites Cole Slaw Salat a/a1/a3/c'/f'/g '/i'/k'/l'/n' 1/c/i'/k <table border="1"> <tr><td>Kcal</td><td>KH</td><td>F</td><td>EW</td></tr> <tr><td>767,08</td><td>81,964</td><td>36,565</td><td>23,3</td></tr> </table>	Kcal	KH	F	EW	767,08	81,964	36,565	23,3	Tortelini Rindfleisch mit Paprika Rahmsoße B a/a1/c/f'/g'/i' g <table border="1"> <tr><td>Kcal</td><td>KH</td><td>F</td><td>EW</td></tr> <tr><td>620,49</td><td>104,23</td><td>10,734</td><td>25,1</td></tr> </table>	Kcal	KH	F	EW	620,49	104,23	10,734	25,1	<table border="1"> <tr><td>Kcal</td><td>KH</td><td>F</td><td>EW</td></tr> <tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr> </table>	Kcal	KH	F	EW				
	Kcal	KH	F	EW																																									
450,26	45,179	17,808	26,8																																										
Kcal	KH	F	EW																																										
620,78	51,047	31,004	31,5																																										
Kcal	KH	F	EW																																										
767,08	81,964	36,565	23,3																																										
Kcal	KH	F	EW																																										
620,49	104,23	10,734	25,1																																										
Kcal	KH	F	EW																																										
Aktionsmenü -vegetarisch- 3,50 €	Kaiserschmarrn mit Apfelmus d/d1/c/g/ii/iii '/h2'/h3'/h4'/h E'/h6'/h7'/h8' 4 <table border="1"> <tr><td>Kcal</td><td>KH</td><td>F</td><td>EW</td></tr> <tr><td>692,7</td><td>102,64</td><td>20,08</td><td>22,7</td></tr> </table>	Kcal	KH	F	EW	692,7	102,64	20,08	22,7	Spinatstrudel mit Kräutersoße d/d1/c/i/g/ii/ h1'/h2'/h3'/h4 '/h5'/h6'/h7'/h g <table border="1"> <tr><td>Kcal</td><td>KH</td><td>F</td><td>EW</td></tr> <tr><td>437,44</td><td>41,507</td><td>24,716</td><td>12,2</td></tr> </table>	Kcal	KH	F	EW	437,44	41,507	24,716	12,2	Rigatoni Erbsen Tomatensoße B a/a1/c'/f <table border="1"> <tr><td>Kcal</td><td>KH</td><td>F</td><td>EW</td></tr> <tr><td>374,49</td><td>73,829</td><td>1,7784</td><td>12,7</td></tr> </table>	Kcal	KH	F	EW	374,49	73,829	1,7784	12,7	Topfenstrudel mit Marillen mit Vanillesoße Zimtzucker a/a1/c/g/i 1/g <table border="1"> <tr><td>Kcal</td><td>KH</td><td>F</td><td>EW</td></tr> <tr><td>615,44</td><td>97,723</td><td>13,944</td><td>22,4</td></tr> </table>	Kcal	KH	F	EW	615,44	97,723	13,944	22,4	<table border="1"> <tr><td>Kcal</td><td>KH</td><td>F</td><td>EW</td></tr> <tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr> </table>	Kcal	KH	F	EW				
	Kcal	KH	F	EW																																									
692,7	102,64	20,08	22,7																																										
Kcal	KH	F	EW																																										
437,44	41,507	24,716	12,2																																										
Kcal	KH	F	EW																																										
374,49	73,829	1,7784	12,7																																										
Kcal	KH	F	EW																																										
615,44	97,723	13,944	22,4																																										
Kcal	KH	F	EW																																										
knack-frische Salate an unserer Salatbar mit hausgemachten Dressings																																													
Snacks, Pommes & Co. an unserer Kühltheke																																													
2,70 €																																													
Alle Gerichte auch zum Mitnehmen																																													

Zusatzstoffe

1 mit Farbstoff, 2 mit Konservierungsstoff, 4 mit Antioxidationsmittel, 11 mit einer Zuckerart und Süßungsmitteln, 13 mit Milcheiweiß

Allergene

a Glutenhaltiges Getreide, a1 Weizen, Dinkel, Kamut, a3 Gerste, c Eier, f Sojabohnen, g Milch, h Schalenfrüchte, h1 Mandeln, h2 Haselnüsse, h3 Walnüsse, h4 Kaschunnüsse/Cashewnüsse, h5 Pekannüsse, h6 Paranüsse, h7 Pistazien, h8 Macadania- oder Queenslandnüsse, i Sellerie, k Senf, l Sesamsamen, m Schwefeldioxid, n Lupine
(' = Allergene können in Spuren enthalten sein)

Beachten Sie, dass Allergene in Spuren enthalten sein können. Die Herstellung allergenfreier Kost erfolgt stets in Absprache mit der Küchenleitung.

Wir wünschen unseren Gästen einen guten Appetit!