

	Montag 31.01.2022	Dienstag 01.02.2022	Mittwoch 02.02.2022	Donnerstag 03.02.2022	Freitag 04.02.2022
Vitalmenü -Fisch/Fleisch/Geflügel- 3,90 €	gebratener Leberkäse 1/2/4/9 Spinat g Salzkartoffel g/l' Kcal KH F EW 763,11 19,937 61,001 30,5	Fussili a/a1/c' Rindfleisch Bolognese g/i dazu Reibkäse g Kcal KH F EW 531,33 63,144 19,817 23,1	Currywurst a/c/f/g/i/k hausgemachte Soße 11/i/k Pommes Kcal KH F EW 1655,4 171,37 86,042 36,9	Hähnchen Cordon-Bleu 2/a/a1/g mit Kartoffel-Gurkensalat 4/i/k Putenformschinken Kcal KH F EW 830,62 31,203 66,736 22,5	Kcal KH F EW
Aktionsmenü -vegetarisch- 3,50 €	Kaiserschmarrn a/a1/c/g mit Apfelmus 4 Zimtucker Kcal KH F EW 792,94 127,08 20,064 22,8	Gemüsestrudel a/d1/c1/g/11/h1/h2/h3/h4/h5/h6/h7/h8 Lauch-Paprikarahmsauce g Kcal KH F EW 281,05 37,995 10,25 8,96	Kartoffel Gemüse Tortilla c/i Tomatensoße Kcal KH F EW 295,86 28,237 11,764 17,8	Ofen Kartoffel Grillgemüse Sour Creme g Kcal KH F EW 329,14 50,721 9,2068 8,81	Kcal KH F EW
Sättigungsbeilage	Kcal KH F EW	Kcal KH F EW	Kcal KH F EW	Kcal KH F EW	Kcal KH F EW
2,70 €	Snacks, Pommes & Co. an unserer Kühltheke				
	Alle Gerichte auch zum Mitnehmen				

Zusatzstoffe

1 mit Farbstoff, 2 mit Konservierungsstoff, 4 mit Antioxidationsmittel, 9 mit Phosphat, 11 mit einer Zuckerart und Süßungsmitteln

Allergene

a Glutenhaltiges Getreide, a1 Weizen, Dinkel, Kamut, 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
(' = 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!