

	Montag 28.03.2022	Dienstag 29.03.2022	Mittwoch 30.03.2022	Donnerstag 31.03.2022	Freitag 01.04.2022
Vitalmenü -Fisch/Fleisch/Geflügel- 3,90 €	Serbisches Reisfleisch mit Schweinefleisch alt. Pute Kcal KH F EW 482,2 50,92 22,26 18	Gulasch vom Rind a/c/f/g/h/i/k/l/m mit Hörnchennudeln a/a1/c Kcal KH F EW 339,5 49,17 4,577 23	Currywurst a/c/f/g/i/k hausgemachte Soße 11/i/k Pommes Kcal KH F EW 1651 171,4 86,04 37	gebratene Hähnchenbrust Butterspätzle a/a1/c/f'/g Käse Sahnesoße g Kcal KH F EW 538,5 44,39 22,74 39	Kcal KH F EW
Aktionsmenü -vegetarisch- 3,50 €	Grießbrei a/a1/g mit Zimtucker Kcal KH F EW 275,7 53,63 2,61 9,3	Thai Gemüsenudeln 2/4/a/a1/f mit Curry Kokos Soße g Kcal KH F EW 392,5 59,48 11,23 13	Spaghetti a/a1 Gemüse und Käse g mit Tomaten Sahnesoße 6/i/m Kcal KH F EW 571,1 91,02 9,344 25	Reibekuchen 4/a/a1/c mit Apfelmus 4 Kcal KH F EW 473,8 91,6 7,2 6,2	Kcal KH F EW
Sättigungsbeilage	Kcal KH F EW 182,9 20,9 9,6 2,9	Kcal KH F EW 250,61 39,521 7,1014 7,19	Kcal KH F EW 251,3 51,1 0,98 8,4	Kcal KH F EW 176,5 38,5 0,65 3,65	Kcal KH F EW
2,70 €	Kroketten a/a1	Butterspätzle a/a1/c/f'/g	Nudeln a/a1/c'	mit Reis	
Snacks, Pommes & Co. an unserer Kühltheke					
Alle Gerichte auch zum Mitnehmen					

Zusatzstoffe

2 mit Konservierungsstoff, 4 mit Antioxidationsmittel, 6 geschwefelt, 11 mit einer Zuckerart und Süßungsmitteln

Allergene

a Glutenhaltiges Getreide, a1 Weizen, Dinkel, Kamut, c Eier, f Sojabohnen, g Milch, h Schalenfrüchte, i Sellerie, k Senf, l Sesamsamen, m Schwefeldioxid
(' = 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!