

	Montag 15.07.2024	Dienstag 16.07.2024	Mittwoch 17.07.2024	Donnerstag 18.07.2024	Freitag 19.07.2024
Vitalmenü -Fisch/Fleisch/Geflügel- 4,70 €	Allgäuer Spätzle Topf a/a1/c/f/g /i Pilzrahm g mit Schwein / alt. Pute Kcal KH F EW 532,1 39,19 25,87 33	Penne a/a1 Putenschinken Sahnesoße 2/4/9/g Kcal KH F EW 458,1 78,64 4,98 23	geschnitztes vom Schwei 11 mit Paprikasoße Vollkornnudeln Kcal KH F EW 488,2 58,82 15,68 25	Backfisch a/a1/d Kartoffelsalat k/m Remoulade 1/2/10/c/g /k Kcal KH F EW 498 47,8 23,92 20	 Kcal KH F EW 0 0 0 0
Aktionsmenü -vegetarisch- 4,40 €	Germknödel 2/4/a/a1/a 2'/c'/f'/g'/ h'/h1 Schokocremefüllung mit Vanillesoße 1/a'/c'/f'/g /h' Kcal KH F EW 546,2 111,3 4,17 16	Orientalische a/a1/i Bulgur Gemüsepfanne 4/a/a1 Kcal KH F EW 536,6 102,2 2,86 18	Gemüsefrikadelle a/a1/c auf lauwarmen Linsensalat i Kcal KH F EW 390,3 53,52 7,95 19	Bavette a/a1/c'/f'/ k' Gemüsebolognese i Kcal KH F EW 391,5 77,71 1,5 14	 Kcal KH F EW 0 0 0 0
Sättigungs- beilage	 Kcal KH F EW 0 0 0 0	 Kcal KH F EW 0 0 0 0	 Kcal KH F EW 0 0 0 0	 Kcal KH F EW 0 0 0 0	 Kcal KH F EW 0 0 0 0
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, 10 mit Süßungsmittel(n), 11 mit einer Zuckerart und Süßungsmitteln

Allergene

a Glutenhaltiges Getreide, a1 Weizen, Dinkel, Kamut, a2 Roggen, c Eier, d Fisch, f Sojabohnen, g Milch, h Schalenfrüchte, h1 Mandeln, i Sellerie, k Senf, 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!