

Speiseplan für die Woche vom

11.11.2024 bis 15.11.2024

	Montag 11.11.2024	Dienstag 12.11.2024	Mittwoch 13.11.2024	Donnerstag 14.11.2024	Freitag 15.11.2024																																								
Vitalmenü -Fisch/Fleisch/Geflügel- 4,90 €	Schinken Käse Spätzle ^{2/4/9/a/a1} ^{/c/f'/g/k'} Rahm	Putengulasch ^g Kräuterkartoffeln	Rindfleischbällchen ^{a/a1/c} mit Paprika Rahmsoße ^g Nudeln ^{a/a1}	Fischstäbchen ^{a1/d} Butterkartoffeln ^g																																									
	<table border="1"> <tr><td>Kcal</td><td>KH</td><td>F</td><td>EW</td></tr> <tr><td>629,2</td><td>53,65</td><td>27,65</td><td>40</td></tr> </table> 	Kcal	KH	F	EW	629,2	53,65	27,65	40	<table border="1"> <tr><td>Kcal</td><td>KH</td><td>F</td><td>EW</td></tr> <tr><td>360,6</td><td>34,32</td><td>8,41</td><td>34</td></tr> </table> 	Kcal	KH	F	EW	360,6	34,32	8,41	34	<table border="1"> <tr><td>Kcal</td><td>KH</td><td>F</td><td>EW</td></tr> <tr><td>707,3</td><td>67,68</td><td>35,36</td><td>29</td></tr> </table>	Kcal	KH	F	EW	707,3	67,68	35,36	29	<table border="1"> <tr><td>Kcal</td><td>KH</td><td>F</td><td>EW</td></tr> <tr><td>942,2</td><td>42,45</td><td>75,34</td><td>20</td></tr> </table>	Kcal	KH	F	EW	942,2	42,45	75,34	20	<table border="1"> <tr><td>Kcal</td><td>KH</td><td>F</td><td>EW</td></tr> <tr><td>0</td><td>0</td><td>0</td><td>0</td></tr> </table>	Kcal	KH	F	EW	0	0	0	0
Kcal	KH	F	EW																																										
629,2	53,65	27,65	40																																										
Kcal	KH	F	EW																																										
360,6	34,32	8,41	34																																										
Kcal	KH	F	EW																																										
707,3	67,68	35,36	29																																										
Kcal	KH	F	EW																																										
942,2	42,45	75,34	20																																										
Kcal	KH	F	EW																																										
0	0	0	0																																										
Aktionsmenü -vegetarisch- 4,60 €	Süße Pfannkuchen ^{9/a/a1/c/g} Nutella ^{g/h/h2}	Gnocchis ^{a/a1/f'/k'} mit Pfannengemüse ⁴	Germknödel ^{2/4/9/a/a1/a} mit Vanillesoße ^{2'/c'/f'/g'/ L'/L4' 1/a'/c'/f'/g /g'/h'}	Bavette ^{a/a1/c'/f'/ k'} Gemüsebolognese ⁱ																																									
	<table border="1"> <tr><td>Kcal</td><td>KH</td><td>F</td><td>EW</td></tr> <tr><td>760,8</td><td>92,82</td><td>33,3</td><td>19</td></tr> </table> 	Kcal	KH	F	EW	760,8	92,82	33,3	19	<table border="1"> <tr><td>Kcal</td><td>KH</td><td>F</td><td>EW</td></tr> <tr><td>371,1</td><td>75,96</td><td>1,68</td><td>11</td></tr> </table> 	Kcal	KH	F	EW	371,1	75,96	1,68	11	<table border="1"> <tr><td>Kcal</td><td>KH</td><td>F</td><td>EW</td></tr> <tr><td>500,7</td><td>99</td><td>4</td><td>15</td></tr> </table> 	Kcal	KH	F	EW	500,7	99	4	15	<table border="1"> <tr><td>Kcal</td><td>KH</td><td>F</td><td>EW</td></tr> <tr><td>405,5</td><td>80,16</td><td>1,55</td><td>14</td></tr> </table> 	Kcal	KH	F	EW	405,5	80,16	1,55	14	<table border="1"> <tr><td>Kcal</td><td>KH</td><td>F</td><td>EW</td></tr> <tr><td>0</td><td>0</td><td>0</td><td>0</td></tr> </table>	Kcal	KH	F	EW	0	0	0	0
Kcal	KH	F	EW																																										
760,8	92,82	33,3	19																																										
Kcal	KH	F	EW																																										
371,1	75,96	1,68	11																																										
Kcal	KH	F	EW																																										
500,7	99	4	15																																										
Kcal	KH	F	EW																																										
405,5	80,16	1,55	14																																										
Kcal	KH	F	EW																																										
0	0	0	0																																										
	<table border="1"> <tr><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td></tr> </table>					<table border="1"> <tr><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td></tr> </table>					<table border="1"> <tr><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td></tr> </table>					<table border="1"> <tr><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td></tr> </table>					<table border="1"> <tr><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td></tr> </table>																								
Alle Gerichte auch zum Mitnehmen																																													

Zusatzstoffe

1 mit Farbstoff, 2 mit Konservierungsstoff, 4 mit Antioxidationsmittel, 9 mit Phosphat

Allergene

a Glutenhaltiges Getreide, a1 Weizen, Dinkel, Kamut, a2 Roggen, c Eier, d Fisch, f Sojabohnen, g Milch, h Schalenfrüchte, h1 Mandeln, h2 Haselnüsse, i Sellerie, k Senf
(' = 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!