









# Speiseplan für die Woche vom

18.11.2024 bis 22.11.2024

	Montag 18.11.2024	Dienstag 19.11.2024	Mittwoch 20.11.2024	Donnerstag 21.11.2024	Freitag 22.11.2024																																								
<b>Vitalmenü</b> -Fisch/Fleisch/Geflügel- <b>4,90 €</b>	<b>Schweinerahmgulasch</b> g <b>Gabelspaghetti</b> a/a1  <table border="1"> <tr><td>Kcal</td><td>KH</td><td>F</td><td>EW</td></tr> <tr><td>646,6</td><td>69,64</td><td>20,54</td><td>44</td></tr> </table> 	Kcal	KH	F	EW	646,6	69,64	20,54	44	<b>Hamburger</b> a1/c'/f'/g'/k'/l <b>Potatoe Wedges</b>  <table border="1"> <tr><td>Kcal</td><td>KH</td><td>F</td><td>EW</td></tr> <tr><td>608,4</td><td>67,91</td><td>23,85</td><td>24</td></tr> </table> 	Kcal	KH	F	EW	608,4	67,91	23,85	24	<b>Geschnetzeltes</b> g <b>" Züricher Art"</b> <b>mit Kartoffelröst</b>  <table border="1"> <tr><td>Kcal</td><td>KH</td><td>F</td><td>EW</td></tr> <tr><td>446,5</td><td>39,09</td><td>18,26</td><td>29</td></tr> </table> 	Kcal	KH	F	EW	446,5	39,09	18,26	29	<b>Nudeln</b> a/a1 <b>Rahm-Fleisch</b> g <b>Pfannengemüse</b>  <table border="1"> <tr><td>Kcal</td><td>KH</td><td>F</td><td>EW</td></tr> <tr><td>462,7</td><td>61,4</td><td>12,41</td><td>25</td></tr> </table> 	Kcal	KH	F	EW	462,7	61,4	12,41	25	<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																																									
646,6	69,64	20,54	44																																										
Kcal	KH	F	EW																																										
608,4	67,91	23,85	24																																										
Kcal	KH	F	EW																																										
446,5	39,09	18,26	29																																										
Kcal	KH	F	EW																																										
462,7	61,4	12,41	25																																										
Kcal	KH	F	EW																																										
0	0	0	0																																										
<b>Aktionsmenü</b> -vegetarisch- <b>4,60 €</b>	<b>Allgäuer Käsespätzle</b> a/a1/c/f'/g <b>mit Röstzwiebeln</b> a/a1  <table border="1"> <tr><td>Kcal</td><td>KH</td><td>F</td><td>EW</td></tr> <tr><td>542,5</td><td>53,23</td><td>24,33</td><td>26</td></tr> </table> 	Kcal	KH	F	EW	542,5	53,23	24,33	26	<b>Blumenkohlkäsemedallion</b> a/a1/c/g <b>auf Kichererbsen-</b> <b>Kürbisragout</b>  <table border="1"> <tr><td>Kcal</td><td>KH</td><td>F</td><td>EW</td></tr> <tr><td>181,3</td><td>31,9</td><td>3,04</td><td>7</td></tr> </table> 	Kcal	KH	F	EW	181,3	31,9	3,04	7	<b>Kaiserschmarrn</b> 4/9/10/a/c/g/h' <b>mit Apfelmus</b> 4  <table border="1"> <tr><td>Kcal</td><td>KH</td><td>F</td><td>EW</td></tr> <tr><td>709,5</td><td>106,3</td><td>20,1</td><td>23</td></tr> </table> 	Kcal	KH	F	EW	709,5	106,3	20,1	23	<b>Linseneintopf</b> i <b>mit Semmel</b> a/a1/a3/f'/g'/h'/l'  <table border="1"> <tr><td>Kcal</td><td>KH</td><td>F</td><td>EW</td></tr> <tr><td>390</td><td>67,6</td><td>1,72</td><td>19</td></tr> </table> 	Kcal	KH	F	EW	390	67,6	1,72	19	<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																																									
542,5	53,23	24,33	26																																										
Kcal	KH	F	EW																																										
181,3	31,9	3,04	7																																										
Kcal	KH	F	EW																																										
709,5	106,3	20,1	23																																										
Kcal	KH	F	EW																																										
390	67,6	1,72	19																																										
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>																													
	<b>Alle Gerichte auch zum Mitnehmen</b>																																												

**Zusatzstoffe**

4 mit Antioxidationsmittel, 9 mit Phosphat, 10 mit Süßungsmittel(n)

**Allergene**

a Glutenhaltiges Getreide, a1 Weizen, Dinkel, Kamut, a3 Gerste, c Eier, f Sojabohnen, g Milch, h Schalenfrüchte, 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!**