

Speiseplan für die Woche vom

25.11.2024 bis 29.11.2024

	Montag 25.11.2024	Dienstag 26.11.2024	Mittwoch 27.11.2024	Donnerstag 28.11.2024	Freitag 29.11.2024																																								
Vitalmenü -Fisch/Fleisch/Geflügel- 4,90 €	Pfannengyros mit Reis und Tzaziki g <table border="1"> <tr><td>Kcal</td><td>KH</td><td>F</td><td>EW</td></tr> <tr><td>483,1</td><td>47,83</td><td>18,74</td><td>31</td></tr> </table> 	Kcal	KH	F	EW	483,1	47,83	18,74	31	Schweinebraten mit Blaukraut und Spätzle 9/i/k a'/c'/g/i' <table border="1"> <tr><td>Kcal</td><td>KH</td><td>F</td><td>EW</td></tr> <tr><td>657,5</td><td>11,01</td><td>58,3</td><td>21</td></tr> </table> 	Kcal	KH	F	EW	657,5	11,01	58,3	21	Rigatoni al Forno mit Hackfleisch und Käse a/a1/c'/f'/k' i g <table border="1"> <tr><td>Kcal</td><td>KH</td><td>F</td><td>EW</td></tr> <tr><td>583,2</td><td>70,5</td><td>18,07</td><td>33</td></tr> </table> 	Kcal	KH	F	EW	583,2	70,5	18,07	33	"Cordon Bleu" Schwein/Pute Gitterkartoffel 2/4/a/a1/g 9/a/a1 <table border="1"> <tr><td>Kcal</td><td>KH</td><td>F</td><td>EW</td></tr> <tr><td>686,1</td><td>61,72</td><td>33,53</td><td>32</td></tr> </table> 	Kcal	KH	F	EW	686,1	61,72	33,53	32	<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																																									
483,1	47,83	18,74	31																																										
Kcal	KH	F	EW																																										
657,5	11,01	58,3	21																																										
Kcal	KH	F	EW																																										
583,2	70,5	18,07	33																																										
Kcal	KH	F	EW																																										
686,1	61,72	33,53	32																																										
Kcal	KH	F	EW																																										
0	0	0	0																																										
Aktionsmenü -vegetarisch- 4,60 €	Kartoffel-Gemüse Bratling auf Anti pasti m <table border="1"> <tr><td>Kcal</td><td>KH</td><td>F</td><td>EW</td></tr> <tr><td>185,5</td><td>28,04</td><td>2,54</td><td>7,8</td></tr> </table> 	Kcal	KH	F	EW	185,5	28,04	2,54	7,8	Dampfnudel mit Vanillesoße a/a1/a2'/c'/f'/g/h'/h1' 1/a'/c'/f'/g'/g'/h' <table border="1"> <tr><td>Kcal</td><td>KH</td><td>F</td><td>EW</td></tr> <tr><td>657,6</td><td>96,16</td><td>22,84</td><td>17</td></tr> </table> 	Kcal	KH	F	EW	657,6	96,16	22,84	17	Gebackener Blumenkohl mit Reis Und Schnittlauch Dip a/a1/c g <table border="1"> <tr><td>Kcal</td><td>KH</td><td>F</td><td>EW</td></tr> <tr><td>520</td><td>71,88</td><td>17,85</td><td>16</td></tr> </table> 	Kcal	KH	F	EW	520	71,88	17,85	16	Gemüse Medallion mit Vollkornreis a/a1/a4 <table border="1"> <tr><td>Kcal</td><td>KH</td><td>F</td><td>EW</td></tr> <tr><td>526,9</td><td>90,95</td><td>12,11</td><td>12</td></tr> </table> 	Kcal	KH	F	EW	526,9	90,95	12,11	12	<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																																									
185,5	28,04	2,54	7,8																																										
Kcal	KH	F	EW																																										
657,6	96,16	22,84	17																																										
Kcal	KH	F	EW																																										
520	71,88	17,85	16																																										
Kcal	KH	F	EW																																										
526,9	90,95	12,11	12																																										
Kcal	KH	F	EW																																										
0	0	0	0																																										
	+	+	+	+	+																																								
Alle Gerichte auch zum Mitnehmen																																													

Zusatzstoffe

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

Allergene

a Glutenhaltiges Getreide, a1 Weizen, Dinkel, Kamut, a2 Roggen, a4 Hafer, c Eier, f Sojabohnen, 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!