

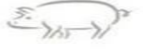







Speiseplan für die Woche vom

20.01.2025 bis 24.01.2025

	Montag 20.01.2024	Dienstag 21.01.2024	Mittwoch 22.01.2024	Donnerstag 23.01.2024	Freitag 24.01.2024																																								
Vitalmenü -Fisch/Fleisch/Geflügel- 4,90 €	Gulasch vom Rind mit Vollkornnudeln a1/f'/k' <table border="1"> <tr><td>Kcal</td><td>KH</td><td>F</td><td>EW</td></tr> <tr><td>406</td><td>60,12</td><td>4,68</td><td>27</td></tr> </table> 	Kcal	KH	F	EW	406	60,12	4,68	27	Chicken Wings a1/a2/a3 /a4'/c'/g'/k' Nudelsalat 1/a/a1/c/f /g/i/k' <table border="1"> <tr><td>Kcal</td><td>KH</td><td>F</td><td>EW</td></tr> <tr><td>769,7</td><td>48,62</td><td>36</td><td>55</td></tr> </table> 	Kcal	KH	F	EW	769,7	48,62	36	55	Rahmhackbraten a/a1/c/g/k' mit Kartoffelpüree a'/c'/g/i' Karotten alternativ Pute <table border="1"> <tr><td>Kcal</td><td>KH</td><td>F</td><td>EW</td></tr> <tr><td>538,1</td><td>36,86</td><td>32,04</td><td>26</td></tr> </table> 	Kcal	KH	F	EW	538,1	36,86	32,04	26	Geschn. Balkan Art 11 mit Kroketten c/g vom Schwein / Pute <table border="1"> <tr><td>Kcal</td><td>KH</td><td>F</td><td>EW</td></tr> <tr><td>707,1</td><td>40,81</td><td>47,73</td><td>27</td></tr> </table> 	Kcal	KH	F	EW	707,1	40,81	47,73	27	<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																																									
406	60,12	4,68	27																																										
Kcal	KH	F	EW																																										
769,7	48,62	36	55																																										
Kcal	KH	F	EW																																										
538,1	36,86	32,04	26																																										
Kcal	KH	F	EW																																										
707,1	40,81	47,73	27																																										
Kcal	KH	F	EW																																										
0	0	0	0																																										
Aktionsmenü -vegetarisch- 4,60 €	Cous Cous a1 Gemüsepfanne i' mit Kräuter dip g <table border="1"> <tr><td>Kcal</td><td>KH</td><td>F</td><td>EW</td></tr> <tr><td>432,3</td><td>75,96</td><td>5,04</td><td>17</td></tr> </table> 	Kcal	KH	F	EW	432,3	75,96	5,04	17	Dampfnudel a/a1/a2'/c/ f'/g/h'/h1' mit Vanillesoße 1/a1'/a2'/a 3'/a4'/f'/g' <table border="1"> <tr><td>Kcal</td><td>KH</td><td>F</td><td>EW</td></tr> <tr><td>655,1</td><td>97</td><td>22,53</td><td>16</td></tr> </table> 	Kcal	KH	F	EW	655,1	97	22,53	16	Nudelaufbau a/a1/g Tomatensoße <table border="1"> <tr><td>Kcal</td><td>KH</td><td>F</td><td>EW</td></tr> <tr><td>397,5</td><td>68,55</td><td>5,47</td><td>16</td></tr> </table> 	Kcal	KH	F	EW	397,5	68,55	5,47	16	Blumenkohlkäsemedallion a/a1/c/g mit Kartoffeln Gemüse g/i <table border="1"> <tr><td>Kcal</td><td>KH</td><td>F</td><td>EW</td></tr> <tr><td>396,8</td><td>69,42</td><td>5,79</td><td>14</td></tr> </table> 	Kcal	KH	F	EW	396,8	69,42	5,79	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																																									
432,3	75,96	5,04	17																																										
Kcal	KH	F	EW																																										
655,1	97	22,53	16																																										
Kcal	KH	F	EW																																										
397,5	68,55	5,47	16																																										
Kcal	KH	F	EW																																										
396,8	69,42	5,79	14																																										
Kcal	KH	F	EW																																										
0	0	0	0																																										
	<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	<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	<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	<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																																										
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																																										
Alle Gerichte auch zum Mitnehmen																																													

Zusatzstoffe

1 mit Farbstoff, 11 mit einer Zuckerart und Süßungsmitteln

Allergene

a Glutenhaltiges Getreide, a1 Weizen, Dinkel, Kamut, a2 Roggen, a3 Gerste, a4 Hafer, c Eier, f Sojabohnen, g Milch, h Schalenfrüchte, h1 Mandeln, 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!