



Speiseplan für die Woche vom

10.03.2025 bis 14.03.2025

	Montag 10.03.2025	Dienstag 11.03.2025	Mittwoch 12.03.2025	Donnerstag 13.03.2025	Freitag 14.03.2025																																								
Vitalmenü -Fisch/Fleisch/Geflügel- 4,90 €	Pfannengyros mit Reis und Tzaziki i/k g <table border="1"> <tr><td>Kcal</td><td>KH</td><td>F</td><td>EW</td></tr> <tr><td>480,5</td><td>47,35</td><td>18,63</td><td>30,2</td></tr> </table> 	Kcal	KH	F	EW	480,5	47,35	18,63	30,2	Bratwürstl mit Bratensoße und Kartoffelpüree 9/i/k a'/c'/g/i' Sauerkraut_ (Rinderwürstl) <table border="1"> <tr><td>Kcal</td><td>KH</td><td>F</td><td>EW</td></tr> <tr><td>652,63</td><td>10,78</td><td>57,96</td><td>21,2</td></tr> </table>	Kcal	KH	F	EW	652,63	10,78	57,96	21,2	Rigatoni al Forno mit Hackfleisch und Käse a/a1 i g <table border="1"> <tr><td>Kcal</td><td>KH</td><td>F</td><td>EW</td></tr> <tr><td>447</td><td>69</td><td>9,32</td><td>19,1</td></tr> </table>	Kcal	KH	F	EW	447	69	9,32	19,1	"Cordon Bleu" Schwein/Pute Gitterkartoffel 2/4/9/a1/c'/g /i'/k'/l' 9/a/a1 <table border="1"> <tr><td>Kcal</td><td>KH</td><td>F</td><td>EW</td></tr> <tr><td>681,25</td><td>57,4</td><td>34,17</td><td>33,5</td></tr> </table>	Kcal	KH	F	EW	681,25	57,4	34,17	33,5	<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																																									
480,5	47,35	18,63	30,2																																										
Kcal	KH	F	EW																																										
652,63	10,78	57,96	21,2																																										
Kcal	KH	F	EW																																										
447	69	9,32	19,1																																										
Kcal	KH	F	EW																																										
681,25	57,4	34,17	33,5																																										
Kcal	KH	F	EW																																										
0	0	0	0																																										
Aktionsmenü -vegetarisch- 4,60 €	Kartoffel-Gemüse Bratling auf Anti pasti i'/m <table border="1"> <tr><td>Kcal</td><td>KH</td><td>F</td><td>EW</td></tr> <tr><td>115,78</td><td>19,24</td><td>2,2</td><td>3,89</td></tr> </table>	Kcal	KH	F	EW	115,78	19,24	2,2	3,89	Dampfnudel mit Vanillesoße a/a1/a2'/c'/f'/g/h'/h1' 1/a1'/a2'/a3'/a4'/f'/g <table border="1"> <tr><td>Kcal</td><td>KH</td><td>F</td><td>EW</td></tr> <tr><td>655,08</td><td>97</td><td>22,53</td><td>16</td></tr> </table> 	Kcal	KH	F	EW	655,08	97	22,53	16	Gebackener Blumenkohl mit Reis Und Schnittlauch Dip 4/a/a1/c g <table border="1"> <tr><td>Kcal</td><td>KH</td><td>F</td><td>EW</td></tr> <tr><td>513,61</td><td>71,41</td><td>17,67</td><td>15,7</td></tr> </table>	Kcal	KH	F	EW	513,61	71,41	17,67	15,7	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>526,85</td><td>90,95</td><td>12,11</td><td>11,5</td></tr> </table>	Kcal	KH	F	EW	526,85	90,95	12,11	11,5	<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																																									
115,78	19,24	2,2	3,89																																										
Kcal	KH	F	EW																																										
655,08	97	22,53	16																																										
Kcal	KH	F	EW																																										
513,61	71,41	17,67	15,7																																										
Kcal	KH	F	EW																																										
526,85	90,95	12,11	11,5																																										
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	<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																																										
Kcal	KH	F	EW																																										
0	0	0	0																																										

Zusatzstoffe

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

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, 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!