

## 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																																								
<b>Vitalmenü</b> -Fisch/Fleisch/Geflügel- <b>4,90 €</b>	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 mit Kartoffelpüree Sauerkraut_ ( Rinderwürstl ) 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>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																																										
<b>Aktionsmenü</b> -vegetarisch- <b>4,60 €</b>	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!**