

Speiseplan für die Woche vom

24.03.2025 bis 28.03.2025

	Montag 24.03.2025	Dienstag 25.03.2025	Mittwoch 26.03.2025	Donnerstag 27.03.2025	Freitag 28.03.2025																																								
Vitalmenü -Fisch/Fleisch/Geflügel- 4,90 €	Penne a/a1 Putenschinken Sahnesoße 2/4/9/g <table border="1"> <tr><td>Kcal</td><td>KH</td><td>F</td><td>EW</td></tr> <tr><td>458,05</td><td>78,64</td><td>4,98</td><td>22,9</td></tr> </table>	Kcal	KH	F	EW	458,05	78,64	4,98	22,9	Spätzelpanne 4/a/a1/c Pfannengemüse i' Gebratene Putenstreifen <table border="1"> <tr><td>Kcal</td><td>KH</td><td>F</td><td>EW</td></tr> <tr><td>432,67</td><td>54,05</td><td>7,59</td><td>34,8</td></tr> </table>	Kcal	KH	F	EW	432,67	54,05	7,59	34,8	Geschnetzeltes vom Schwein 11 mit Paprikasoße Vollkornnudeln <table border="1"> <tr><td>Kcal</td><td>KH</td><td>F</td><td>EW</td></tr> <tr><td>472,02</td><td>60,29</td><td>15,33</td><td>22,8</td></tr> </table>	Kcal	KH	F	EW	472,02	60,29	15,33	22,8	Backfisch a/a1/d und Salzkartoffel g Remoulade 1/2/10/c/g/k <table border="1"> <tr><td>Kcal</td><td>KH</td><td>F</td><td>EW</td></tr> <tr><td>478,15</td><td>50,56</td><td>20,68</td><td>20,2</td></tr> </table>	Kcal	KH	F	EW	478,15	50,56	20,68	20,2	<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																																									
458,05	78,64	4,98	22,9																																										
Kcal	KH	F	EW																																										
432,67	54,05	7,59	34,8																																										
Kcal	KH	F	EW																																										
472,02	60,29	15,33	22,8																																										
Kcal	KH	F	EW																																										
478,15	50,56	20,68	20,2																																										
Kcal	KH	F	EW																																										
0	0	0	0																																										
Aktionsmenü -vegetarisch- 4,60 €	Germknödel 2/4/a/a1/a2'/ Schokocremefüllung c'/f'/g'/h'/h1' mit Vanillesoße 1/a'/c'/f'/g/h' <table border="1"> <tr><td>Kcal</td><td>KH</td><td>F</td><td>EW</td></tr> <tr><td>487,84</td><td>97,08</td><td>3,72</td><td>14,2</td></tr> </table>	Kcal	KH	F	EW	487,84	97,08	3,72	14,2	Bulgur Gemüsepfanne a/a1/f'/i'/k' <table border="1"> <tr><td>Kcal</td><td>KH</td><td>F</td><td>EW</td></tr> <tr><td>235,2</td><td>45,92</td><td>1,14</td><td>8,76</td></tr> </table>	Kcal	KH	F	EW	235,2	45,92	1,14	8,76	Gemüsekürbisse a/a1/c mit Curry Gemüse <table border="1"> <tr><td>Kcal</td><td>KH</td><td>F</td><td>EW</td></tr> <tr><td>209,78</td><td>24,5</td><td>7,4</td><td>7,83</td></tr> </table>	Kcal	KH	F	EW	209,78	24,5	7,4	7,83	Bavette a/a1/c'/f'/k' Käsesoße a/a1/g <table border="1"> <tr><td>Kcal</td><td>KH</td><td>F</td><td>EW</td></tr> <tr><td>498,2</td><td>78,43</td><td>11,36</td><td>18,9</td></tr> </table>	Kcal	KH	F	EW	498,2	78,43	11,36	18,9	<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																																									
487,84	97,08	3,72	14,2																																										
Kcal	KH	F	EW																																										
235,2	45,92	1,14	8,76																																										
Kcal	KH	F	EW																																										
209,78	24,5	7,4	7,83																																										
Kcal	KH	F	EW																																										
498,2	78,43	11,36	18,9																																										
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, 10 mit Süßungsmittel(n), 11 mit einer Zuckerart und Süßungsmitteln

Allergene

a Glutenhaltiges Getreide, a1 Weizen, Dinkel, Kamut, a2 Roggen, c Eier, d Fisch, f Sojabohnen, g Milch, h Schalenfrüchte, h1 Mandeln, i Sellerie, k Senf
(' = 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!