





Speiseplan für die Woche vom

07.04.2025 bis 11.04.2025

	Montag 07.04.2025	Dienstag 08.04.2025	Mittwoch 09.04.2025	Donnerstag 10.04.2025	Freitag 11.04.2025																																								
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>27,4</td></tr> </table>	Kcal	KH	F	EW	406	60,12	4,68	27,4	Chicken Wings 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>773,85</td><td>52,81</td><td>40,6</td><td>47,7</td></tr> </table> 	Kcal	KH	F	EW	773,85	52,81	40,6	47,7	Rahmhackbraten a/a1/c/g/k mit Kartoffelpüree a'/c'/g/i' Karotten <table border="1"> <tr><td>Kcal</td><td>KH</td><td>F</td><td>EW</td></tr> <tr><td>537,88</td><td>36,84</td><td>32,04</td><td>26</td></tr> </table>	Kcal	KH	F	EW	537,88	36,84	32,04	26	Geschn. Balkan Art 11 mit Kroketten a/a1 vom Schwein / Pute <table border="1"> <tr><td>Kcal</td><td>KH</td><td>F</td><td>EW</td></tr> <tr><td>569,05</td><td>37,62</td><td>34,53</td><td>25,7</td></tr> </table> 	Kcal	KH	F	EW	569,05	37,62	34,53	25,7	<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	27,4																																										
Kcal	KH	F	EW																																										
773,85	52,81	40,6	47,7																																										
Kcal	KH	F	EW																																										
537,88	36,84	32,04	26																																										
Kcal	KH	F	EW																																										
569,05	37,62	34,53	25,7																																										
Kcal	KH	F	EW																																										
0	0	0	0																																										
Aktionsmenü -vegetarisch- 4,60 €	Dampfnudel a/a1/a2'/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>644,74</td><td>94,24</td><td>22,56</td><td>16,1</td></tr> </table> 	Kcal	KH	F	EW	644,74	94,24	22,56	16,1	Nudelauf_HD a/a1/g Tomatensoße <table border="1"> <tr><td>Kcal</td><td>KH</td><td>F</td><td>EW</td></tr> <tr><td>395,53</td><td>68,75</td><td>5,37</td><td>15,9</td></tr> </table> 	Kcal	KH	F	EW	395,53	68,75	5,37	15,9	Grießauflauf 2/a1/c/g mit Kischkompott <table border="1"> <tr><td>Kcal</td><td>KH</td><td>F</td><td>EW</td></tr> <tr><td>453,78</td><td>70,41</td><td>11,14</td><td>17,5</td></tr> </table>	Kcal	KH	F	EW	453,78	70,41	11,14	17,5	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>396,83</td><td>69,42</td><td>5,79</td><td>13,8</td></tr> </table>	Kcal	KH	F	EW	396,83	69,42	5,79	13,8	<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																																									
644,74	94,24	22,56	16,1																																										
Kcal	KH	F	EW																																										
395,53	68,75	5,37	15,9																																										
Kcal	KH	F	EW																																										
453,78	70,41	11,14	17,5																																										
Kcal	KH	F	EW																																										
396,83	69,42	5,79	13,8																																										
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																																										

Zusatzstoffe

1 mit Farbstoff, 2 mit Konservierungsstoff, 11 mit einer Zuckerart und Süßungsmitteln

Allergene

a Glutenhaltiges Getreide, a1 Weizen, Dinkel, Kamut, a2 Roggen, c Eier, 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!