

Speiseplan für die Woche vom

24.11.2025 bis 28.11.2025

	Montag 24.11.2025	Dienstag 25.11.2025	Mittwoch 26.11.2025	Donnerstag 27.11.2025	Freitag 28.11.2025																																								
Menü 1 -Fisch/Fleisch/Geflügel- 5,90 €	Spaghetti 1/2/4/9 Bolognes mit g Reibkäse 6/g/m	Currywurst mit 9/k' hausgemachte Soße 11/i/k und Wedges a/a1/a2/a3/f/f g	Putengulasch a1/c' mit Spirelli g und Karottengemüse g	paniertes Schnitzel a/a1 Kartoffelsalat 6/k/m																																									
	<table><tr><td>Kcal</td><td>KH</td><td>F</td><td>EW</td></tr><tr><td>716,38</td><td>21,84</td><td>54,97</td><td>31</td></tr></table> 	Kcal	KH	F	EW	716,38	21,84	54,97	31	<table><tr><td>Kcal</td><td>KH</td><td>F</td><td>EW</td></tr><tr><td>399,47</td><td>23,3</td><td>25,65</td><td>17,7</td></tr></table> 	Kcal	KH	F	EW	399,47	23,3	25,65	17,7	<table><tr><td>Kcal</td><td>KH</td><td>F</td><td>EW</td></tr><tr><td>454,17</td><td>62,6</td><td>11,1</td><td>24,5</td></tr></table> 	Kcal	KH	F	EW	454,17	62,6	11,1	24,5	<table><tr><td>Kcal</td><td>KH</td><td>F</td><td>EW</td></tr><tr><td>468</td><td>57,8</td><td>10,34</td><td>33,3</td></tr></table> 	Kcal	KH	F	EW	468	57,8	10,34	33,3	<table><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																																									
716,38	21,84	54,97	31																																										
Kcal	KH	F	EW																																										
399,47	23,3	25,65	17,7																																										
Kcal	KH	F	EW																																										
454,17	62,6	11,1	24,5																																										
Kcal	KH	F	EW																																										
468	57,8	10,34	33,3																																										
Kcal	KH	F	EW																																										
0	0	0	0																																										
Menü 2 -vegetarisch- 5,60 €	Vegetarische 4/9/10/a/c/g/h' Paellapfanne 10/11/12/18 i/k	Älplermagronen a/a1/c/f/g/h'/h1'/h2'/i mit Kartoffel-Rahmsoße g und Käse überbacken	Grießschnitten mit Kirschragout	Ofen Kartoffel Grillgemüse Sour Creme g																																									
	<table><tr><td>Kcal</td><td>KH</td><td>F</td><td>EW</td></tr><tr><td>791,94</td><td>127,12</td><td>20,06</td><td>22,8</td></tr></table> 	Kcal	KH	F	EW	791,94	127,12	20,06	22,8	<table><tr><td>Kcal</td><td>KH</td><td>F</td><td>EW</td></tr><tr><td>262,85</td><td>38,14</td><td>8,08</td><td>9,03</td></tr></table> 	Kcal	KH	F	EW	262,85	38,14	8,08	9,03	<table><tr><td>Kcal</td><td>KH</td><td>F</td><td>EW</td></tr><tr><td>38,8</td><td>7,88</td><td>0,5</td><td>0,54</td></tr></table> 	Kcal	KH	F	EW	38,8	7,88	0,5	0,54	<table><tr><td>Kcal</td><td>KH</td><td>F</td><td>EW</td></tr><tr><td>322,34</td><td>49,24</td><td>9,17</td><td>8,55</td></tr></table> 	Kcal	KH	F	EW	322,34	49,24	9,17	8,55	<table><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																																									
791,94	127,12	20,06	22,8																																										
Kcal	KH	F	EW																																										
262,85	38,14	8,08	9,03																																										
Kcal	KH	F	EW																																										
38,8	7,88	0,5	0,54																																										
Kcal	KH	F	EW																																										
322,34	49,24	9,17	8,55																																										
Kcal	KH	F	EW																																										
0	0	0	0																																										
	<table><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><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><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><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><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																																										
	Bei Schweinefleisch gibt es immer eine Geflügel Alternative, Bitte Angeben!!																																												

Zusatzstoffe

1 mit Farbstoff, 2 mit Konservierungsstoff, 4 mit Antioxidationsmittel, 6 geschwefelt, 9 mit Phosphat, 10 mit Süßungsmittel(n), 11 mit einer Zuckerart und Süßungsmitteln, 12 enthält eine Phenylalaninquelle, 18 abführende Wirkung

Allergene

a Glutenhaltiges Getreide, a1 Weizen, Dinkel, Kamut, a2 Roggen, a3 Gerste, c Eier, f Sojabohnen, g Milch, h Schalenfrüchte, h1 Mandeln, h2 Haselnüsse, i Sellerie, k Senf, 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!