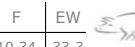
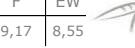
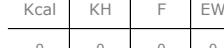
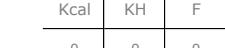


Speiseplan für die Woche vom

09.02.2026 bis 13.02.2026

	Montag 09.02.2026	Dienstag 10.02.2026	Mittwoch 11.02.2026	Donnerstag 12.02.2026	Freitag 13.02.2026
Menü 1 -Fisch/Fleisch/Geflügel- 5,90 €	Spaghetti 1/2/4/9 Bolognes mit g Reibkäse 6/g/m	paniertes Schnitzel 9/k' Kartoffelsalat 11/i/k a/a1/a2/a3/f/ g	Putengulasch a1/c' mit Spirelli g und Karottengemüse g	Currywurst mit a/a1 hausgemachte Soße 6/k/m und Wedges	
	 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/ Paellapfanne 10/11/12/18 i/k	Älplermagronen a/a1/c/f/g/h' mit Kartoffel-Rahmsoße /h1'/h2'/i/ und Käse überbacken g	Milschreis mit Kirschartigout	Ebly Gemüsepfanne mit Kräutersoße g	
	 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
	 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 oder Rind 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!