









Speiseplan für die Woche vom

02.03.2026 bis 06.03.2026

	Montag 02.03.2026	Dienstag 03.03.2026	Mittwoch 04.03.2026	Donnerstag 05.03.2026	Freitag 06.03.2026																																								
Menü 1 -Fisch/Fleisch/Geflügel- 5,90€	Schinkennudeln a/a1/c mit Tomatenragout Putenformschinken 2/3/4 <table border="1"> <tr><td>Kcal</td><td>KH</td><td>F</td><td>EW</td></tr> <tr><td>325</td><td>63</td><td>2</td><td>11</td></tr> </table> 	Kcal	KH	F	EW	325	63	2	11	Hamburger a/a1/g'/l mit hausgemachter Burgersauce Potatoe Wedges <table border="1"> <tr><td>Kcal</td><td>KH</td><td>F</td><td>EW</td></tr> <tr><td>162</td><td>29</td><td>3</td><td>5</td></tr> </table> 	Kcal	KH	F	EW	162	29	3	5	Schwäbischer Schweinebraten a/a1/c mit Spätzle 11 Blaukraut <table border="1"> <tr><td>Kcal</td><td>KH</td><td>F</td><td>EW</td></tr> <tr><td>535</td><td>63</td><td>17</td><td>31</td></tr> </table> 	Kcal	KH	F	EW	535	63	17	31	Backfisch a/a1/d mit Remoulade 1/2/10/c /g/k mit Petersillienkartoffeln g/l' <table border="1"> <tr><td>Kcal</td><td>KH</td><td>F</td><td>EW</td></tr> <tr><td>395</td><td>35</td><td>19</td><td>19</td></tr> </table> 	Kcal	KH	F	EW	395	35	19	19	<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																																									
325	63	2	11																																										
Kcal	KH	F	EW																																										
162	29	3	5																																										
Kcal	KH	F	EW																																										
535	63	17	31																																										
Kcal	KH	F	EW																																										
395	35	19	19																																										
Kcal	KH	F	EW																																										
0	0	0	0																																										
Menü 2 -vegetarisch- 5,60€	Kaiserschmarrn 4/a/a1/c /f'/g/h1'/ h2'/h3' mit Apfelsmus 4 <table border="1"> <tr><td>Kcal</td><td>KH</td><td>F</td><td>EW</td></tr> <tr><td>79</td><td>17</td><td>0</td><td>1</td></tr> </table> 	Kcal	KH	F	EW	79	17	0	1	Gnocchis a/a1/f'/k mit Spinat Käsesoße g <table border="1"> <tr><td>Kcal</td><td>KH</td><td>F</td><td>EW</td></tr> <tr><td>437</td><td>75</td><td>10</td><td>9</td></tr> </table> 	Kcal	KH	F	EW	437	75	10	9	gebraten 2/4/a/a1 /a1'/c/f'/ n'/i Gemüsemaultasche a/a1 Röstzibel Tomatensoße <table border="1"> <tr><td>Kcal</td><td>KH</td><td>F</td><td>EW</td></tr> <tr><td>410</td><td>58</td><td>12</td><td>14</td></tr> </table> 	Kcal	KH	F	EW	410	58	12	14	Bavette a/a1/c'/f' /k' mit vegetarischer i Bolgonese <table border="1"> <tr><td>Kcal</td><td>KH</td><td>F</td><td>EW</td></tr> <tr><td>281</td><td>58</td><td>1</td><td>10</td></tr> </table> 	Kcal	KH	F	EW	281	58	1	10	<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																																									
79	17	0	1																																										
Kcal	KH	F	EW																																										
437	75	10	9																																										
Kcal	KH	F	EW																																										
410	58	12	14																																										
Kcal	KH	F	EW																																										
281	58	1	10																																										
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, 3 mit Nitritpökelsalz, 4 mit Antioxidationsmittel, 10 mit Süßungsmittel(n), 11 mit einer Zuckerart und Süßungsmitteln

Allergene

a Glutenhaltiges Getreide, a1 Weizen, Dinkel, Kamut, c Eier, d Fisch, f Sojabohnen, g Milch, h1 Mandeln, h2 Haselnüsse, h3 Walnüsse, i Sellerie, k Senf, l Sesamsamen
(' = 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!