









Speiseplan für die Woche vom

09.03.2026 bis 13.03.2026

	Montag 09.03.2026	Dienstag 10.03.2026	Mittwoch 11.03.2026	Donnerstag 12.03.2026	Freitag 13.03.2026																																							
Menü 1 -Fisch/Fleisch/Geflügel- 5,90€	Spaghetti a/a1 Rindfleisch Bolognese i dazu Reibkäse g	Köfte (kleine Hähnsteak) a/a1/c/g Mexicogemüse f/i mit Kartoffelpüree 4/g/m	Schweinesteak a/a1/a2'/f'/l' Röstkartoffeln l' Bratensoße g	Putengulasch g Nudeln a/a1																																								
	<table border="1"> <tr><td>Kcal</td><td>KH</td><td>F</td><td>EW</td></tr> <tr><td>495</td><td>65</td><td>14</td><td>26</td></tr> </table> 	Kcal	KH	F	EW	495	65	14	26	<table border="1"> <tr><td>Kcal</td><td>KH</td><td>F</td><td>EW</td></tr> <tr><td>382</td><td>25</td><td>22</td><td>21</td></tr> </table> 	Kcal	KH	F	EW	382	25	22	21	<table border="1"> <tr><td>Kcal</td><td>KH</td><td>F</td><td>EW</td></tr> <tr><td>469</td><td>37</td><td>19</td><td>35</td></tr> </table> 	Kcal	KH	F	EW	469	37	19	35	<table border="1"> <tr><td>Kcal</td><td>KH</td><td>F</td><td>EW</td></tr> <tr><td>497</td><td>62</td><td>9</td><td>40</td></tr> </table> 	Kcal	KH	F	EW	497	62	9	40	<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
Kcal	KH	F	EW																																									
495	65	14	26																																									
Kcal	KH	F	EW																																									
382	25	22	21																																									
Kcal	KH	F	EW																																									
469	37	19	35																																									
Kcal	KH	F	EW																																									
497	62	9	40																																									
Kcal	KH	F	EW																																									
0	0	0	0																																									
Menü 2 -vegetarisch- 5,60€	Germknödel 2/4/a/a1/a2'/c'/f'/4/7/a/h1/h2 Schokocremefüllung mit Vanillesoße 2'/c'/f/g/h/h1/h2'/1/a'/c'/f'/g/h'	Rahmspinat g mit und Salzkartoffel g/l' mit Rührei	Blumenkohlkäsemedallion a/a1/c/g auf Kichererbsenragout	Gemüse-Pasta a/a1/c'/f'/i/k' mit Tomatenragout																																								
	<table border="1"> <tr><td>Kcal</td><td>KH</td><td>F</td><td>EW</td></tr> <tr><td>545</td><td>111</td><td>4</td><td>16</td></tr> </table> 	Kcal	KH	F	EW	545	111	4	16	<table border="1"> <tr><td>Kcal</td><td>KH</td><td>F</td><td>EW</td></tr> <tr><td>185</td><td>33</td><td>2</td><td>7</td></tr> </table> 	Kcal	KH	F	EW	185	33	2	7	<table border="1"> <tr><td>Kcal</td><td>KH</td><td>F</td><td>EW</td></tr> <tr><td>346</td><td>50</td><td>6</td><td>18</td></tr> </table> 	Kcal	KH	F	EW	346	50	6	18	<table border="1"> <tr><td>Kcal</td><td>KH</td><td>F</td><td>EW</td></tr> <tr><td>421</td><td>80</td><td>3</td><td>15</td></tr> </table> 	Kcal	KH	F	EW	421	80	3	15	<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
Kcal	KH	F	EW																																									
545	111	4	16																																									
Kcal	KH	F	EW																																									
185	33	2	7																																									
Kcal	KH	F	EW																																									
346	50	6	18																																									
Kcal	KH	F	EW																																									
421	80	3	15																																									
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, 4 mit Antioxidationsmittel

Allergene

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