









Speiseplan für die Woche vom

16.03.2026 bis 20.03.2026

	Montag 16.03.2026	Dienstag 17.03.2026	Mittwoch 18.03.2026	Donnerstag 19.03.2026	Freitag 20.03.2026																																							
Menü 1 -Fisch/Fleisch/Geflügel- 5,90€	Chili con Carne <small>a/c/f/g/h /i/k/l/m</small> Sauerrahm <small>g</small> mit Semmel <small>a/a1/a3/ f'/g'/h'/l'</small>	Putenschnitzel Hawaii <small>g</small> mit Ananas und <small>g</small> Käse überbacken <small>g</small> Rahmsoße <small>a/a1</small> mit Krokette	Gulasch vom Rind mit Vollkornnudeln <small>a/a1/c'/f' /k'</small>	Puten Piccata <small>c/g</small> Käseeihülle <small>g</small> Tomatiseret Spaghetti <small>a/a1/i</small>																																								
	<table border="1"> <tr><td>Kcal</td><td>KH</td><td>F</td><td>EW</td></tr> <tr><td>420</td><td>37</td><td>19</td><td>24</td></tr> </table> 	Kcal	KH	F	EW	420	37	19	24	<table border="1"> <tr><td>Kcal</td><td>KH</td><td>F</td><td>EW</td></tr> <tr><td>312</td><td>54</td><td>7</td><td>7</td></tr> </table> 	Kcal	KH	F	EW	312	54	7	7	<table border="1"> <tr><td>Kcal</td><td>KH</td><td>F</td><td>EW</td></tr> <tr><td>408</td><td>58</td><td>8</td><td>24</td></tr> </table> 	Kcal	KH	F	EW	408	58	8	24	<table border="1"> <tr><td>Kcal</td><td>KH</td><td>F</td><td>EW</td></tr> <tr><td>480</td><td>65</td><td>9</td><td>33</td></tr> </table> 	Kcal	KH	F	EW	480	65	9	33	<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																																									
420	37	19	24																																									
Kcal	KH	F	EW																																									
312	54	7	7																																									
Kcal	KH	F	EW																																									
408	58	8	24																																									
Kcal	KH	F	EW																																									
480	65	9	33																																									
Kcal	KH	F	EW																																									
0	0	0	0																																									
Menü 2 -vegetarisch- 5,60€	Chili sin Carne <small>c'/f/g'/h' /i/k</small> Sauerrahm <small>g</small> mit Semmel <small>a/a1/a3/ f'/g'/h'/l'</small>	Milchreis <small>g</small> mit Früchten <small>1/4</small>	Ebly Gemüsepfanne <small>a/a1/i</small> Ratatouille Gemüse	Gemüsestrudel <small>a/a1/g/i</small> Lauch-Paprikarahmsauce <small>a/a1/g</small>																																								
	<table border="1"> <tr><td>Kcal</td><td>KH</td><td>F</td><td>EW</td></tr> <tr><td>668</td><td>81</td><td>18</td><td>37</td></tr> </table> 	Kcal	KH	F	EW	668	81	18	37	<table border="1"> <tr><td>Kcal</td><td>KH</td><td>F</td><td>EW</td></tr> <tr><td>326</td><td>60</td><td>5</td><td>8</td></tr> </table> 	Kcal	KH	F	EW	326	60	5	8	<table border="1"> <tr><td>Kcal</td><td>KH</td><td>F</td><td>EW</td></tr> <tr><td>134</td><td>18</td><td>2</td><td>7</td></tr> </table> 	Kcal	KH	F	EW	134	18	2	7	<table border="1"> <tr><td>Kcal</td><td>KH</td><td>F</td><td>EW</td></tr> <tr><td>386</td><td>38</td><td>20</td><td>11</td></tr> </table> 	Kcal	KH	F	EW	386	38	20	11	<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																																									
668	81	18	37																																									
Kcal	KH	F	EW																																									
326	60	5	8																																									
Kcal	KH	F	EW																																									
134	18	2	7																																									
Kcal	KH	F	EW																																									
386	38	20	11																																									
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, 4 mit Antioxidationsmittel

Allergene

a Glutenhaltiges Getreide, a1 Weizen, Dinkel, Kamut, a3 Gerste, c Eier, f Sojabohnen, g Milch, h Schalenfrüchte, 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!