

Speiseplan für die Woche vom

21.09.2026 bis 25.09.2026

	Montag 21.09.2026	Dienstag 22.09.2026	Mittwoch 23.09.2026	Donnerstag 24.09.2026	Freitag 25.09.2026																																								
Menü 1 -Fisch/Fleisch/Geflügel- 5,90€	Schinkennudeln mit Tomatenragout Putenformschinken	Hamburger Potatoe Wedges	Bayr. Schweinebraten mit Spätzle	Backfisch mit Remoulade und Petersilienkartoffel																																									
	a/a1 i 2/3/4	a/a1/g'/l	a/a1/c	a/a1/c'/d /g'/k' 1/2/10/c /g/k	i 2/4/9/i/k																																								
	<table><tr><td>Kcal</td><td>KH</td><td>F</td><td>EW</td></tr><tr><td>408</td><td>66</td><td>3</td><td>27</td></tr></table> 	Kcal	KH	F	EW	408	66	3	27	<table><tr><td>Kcal</td><td>KH</td><td>F</td><td>EW</td></tr><tr><td>603</td><td>815</td><td>24</td><td>21</td></tr></table> 	Kcal	KH	F	EW	603	815	24	21	<table><tr><td>Kcal</td><td>KH</td><td>F</td><td>EW</td></tr><tr><td>291</td><td>54</td><td>4</td><td>10</td></tr></table> 	Kcal	KH	F	EW	291	54	4	10	<table><tr><td>Kcal</td><td>KH</td><td>F</td><td>EW</td></tr><tr><td>758</td><td>59</td><td>47</td><td>23</td></tr></table> 	Kcal	KH	F	EW	758	59	47	23	<table><tr><td>Kcal</td><td>KH</td><td>F</td><td>EW</td></tr><tr><td>513</td><td>37</td><td>27</td><td>25</td></tr></table>	Kcal	KH	F	EW	513	37	27	25
Kcal	KH	F	EW																																										
408	66	3	27																																										
Kcal	KH	F	EW																																										
603	815	24	21																																										
Kcal	KH	F	EW																																										
291	54	4	10																																										
Kcal	KH	F	EW																																										
758	59	47	23																																										
Kcal	KH	F	EW																																										
513	37	27	25																																										
Menü 2 -vegetarisch- 5,60€	Kaiserschmarrn mit Apfelmus	Gnocchis mit Spinat Käsesoße	Gemüsemaultasche mit Röstziebel und Tomatensoße	Bavette mit vegetarischer Bolgonese dazu Reibkäse*																																									
	a/a1/c/r /g/h1'/h 2'/h3' 4	a/a1/f'/k g	a/a1/c/g /i a/a1 i	a/a1/c'/f' /k' i g																																									
	<table><tr><td>Kcal</td><td>KH</td><td>F</td><td>EW</td></tr><tr><td>695</td><td>99</td><td>25</td><td>18</td></tr></table> 	Kcal	KH	F	EW	695	99	25	18	<table><tr><td>Kcal</td><td>KH</td><td>F</td><td>EW</td></tr><tr><td>531</td><td>103</td><td>5</td><td>16</td></tr></table> 	Kcal	KH	F	EW	531	103	5	16	<table><tr><td>Kcal</td><td>KH</td><td>F</td><td>EW</td></tr><tr><td>554</td><td>74</td><td>20</td><td>15</td></tr></table> 	Kcal	KH	F	EW	554	74	20	15	<table><tr><td>Kcal</td><td>KH</td><td>F</td><td>EW</td></tr><tr><td>458</td><td>78</td><td>7</td><td>18</td></tr></table> 	Kcal	KH	F	EW	458	78	7	18	<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																																										
695	99	25	18																																										
Kcal	KH	F	EW																																										
531	103	5	16																																										
Kcal	KH	F	EW																																										
554	74	20	15																																										
Kcal	KH	F	EW																																										
458	78	7	18																																										
Kcal	KH	F	EW																																										
0	0	0	0																																										
	4/g/g'/i/ m	a/a1/c/r /g/h1'/h /h2'/h3'/ m	m		a/a1/a3/ a4/e/g/h i																																								
	<table><tr><td>Kcal</td><td>KH</td><td>F</td><td>EW</td></tr><tr><td>83</td><td>15</td><td>1</td><td>2</td></tr></table>	Kcal	KH	F	EW	83	15	1	2	<table><tr><td>Kcal</td><td>KH</td><td>F</td><td>EW</td></tr><tr><td>222</td><td>19</td><td>14</td><td>4</td></tr></table>	Kcal	KH	F	EW	222	19	14	4	<table><tr><td>Kcal</td><td>KH</td><td>F</td><td>EW</td></tr><tr><td>26</td><td>4</td><td>1</td><td>1</td></tr></table>	Kcal	KH	F	EW	26	4	1	1	<table><tr><td>Kcal</td><td>KH</td><td>F</td><td>EW</td></tr><tr><td>48</td><td>12</td><td>0</td><td>0</td></tr></table>	Kcal	KH	F	EW	48	12	0	0	<table><tr><td>Kcal</td><td>KH</td><td>F</td><td>EW</td></tr><tr><td>220</td><td>32</td><td>8</td><td>3</td></tr></table>	Kcal	KH	F	EW	220	32	8	3
Kcal	KH	F	EW																																										
83	15	1	2																																										
Kcal	KH	F	EW																																										
222	19	14	4																																										
Kcal	KH	F	EW																																										
26	4	1	1																																										
Kcal	KH	F	EW																																										
48	12	0	0																																										
Kcal	KH	F	EW																																										
220	32	8	3																																										
	Bei Schweinefleisch gibt es immer eine Geflügel Alternative, Bitte Angeben!!																																												

Zusatzstoffe

1 mit Farbstoff, 2 mit Konservierungsstoff, 3 mit Nitritpökelsalz, 4 mit Antioxidationsmittel, 9 mit Phosphat, 10 mit Süßungsmittel(n)

Allergene

a Glutenhaltiges Getreide, a1 Weizen, Dinkel, Kamut, a3 Gerste, a4 Hafer, c Eier, d Fisch, e Erdnüsse, f Sojabohnen, g Milch, h Schalenfrüchte, h1 Mandeln, h2 Haselnüsse, h3 Walnüsse, h4 Kaschunnüsse/Cashewnüsse, h5 Pekannüsse, h6 Paranüsse, h7 Pistazien, h8 Macadania- oder Queenslandnüsse, 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!