

Speiseplan für die Woche vom

12.10.2026 bis 16.10.2026

	Montag 12.10.2026	Dienstag 13.10.2026	Mittwoch 14.10.2026	Donnerstag 15.10.2026	Freitag 16.10.2026																																								
Menü 1 -Fisch/Fleisch/Geflügel- 5,90€	Cavapcici mit Balkanreis Ajvar	Chicken Wings mit Twister Kartoffeln*	Puten Rahmschnitzel mit Röstitaler mit Rahmsoße_*	paniertes Schnitzel Kartoffelsalat																																									
	a/a1/c/ f'/g'/i'/k' /l'	a/a1/i 9/a/a1	a/a1/c g	a/a1/c'/g 'i'/k'/l' 2/4/k/m	a/a1/c'/d '/m'																																								
	<table><tr><td>Kcal</td><td>KH</td><td>F</td><td>EW</td></tr><tr><td>651</td><td>31</td><td>46</td><td>26</td></tr></table> 	Kcal	KH	F	EW	651	31	46	26	<table><tr><td>Kcal</td><td>KH</td><td>F</td><td>EW</td></tr><tr><td>698</td><td>51</td><td>38</td><td>36</td></tr></table> 	Kcal	KH	F	EW	698	51	38	36	<table><tr><td>Kcal</td><td>KH</td><td>F</td><td>EW</td></tr><tr><td>601</td><td>59</td><td>23</td><td>39</td></tr></table> 	Kcal	KH	F	EW	601	59	23	39	<table><tr><td>Kcal</td><td>KH</td><td>F</td><td>EW</td></tr><tr><td>549</td><td>46</td><td>27</td><td>30</td></tr></table> 	Kcal	KH	F	EW	549	46	27	30	<table><tr><td>Kcal</td><td>KH</td><td>F</td><td>EW</td></tr><tr><td>449</td><td>88</td><td>2</td><td>17</td></tr></table>	Kcal	KH	F	EW	449	88	2	17
Kcal	KH	F	EW																																										
651	31	46	26																																										
Kcal	KH	F	EW																																										
698	51	38	36																																										
Kcal	KH	F	EW																																										
601	59	23	39																																										
Kcal	KH	F	EW																																										
549	46	27	30																																										
Kcal	KH	F	EW																																										
449	88	2	17																																										
Menü 2 -vegetarisch- 5,60€	Nudelauflauf Tomatensoße	Gemüsebratling Gemüse Curry Basmatireis	Süße Pfannkuchen Früchtejoghurt	Canneloni Spinat Käsesauce																																									
	a/a1/g	a/a1/c	a/a1/c g	2/4/a/a1 /c/f'/g/i' g																																									
	<table><tr><td>Kcal</td><td>KH</td><td>F</td><td>EW</td></tr><tr><td>589</td><td>65</td><td>22</td><td>30</td></tr></table> 	Kcal	KH	F	EW	589	65	22	30	<table><tr><td>Kcal</td><td>KH</td><td>F</td><td>EW</td></tr><tr><td>404</td><td>67</td><td>9</td><td>11</td></tr></table> 	Kcal	KH	F	EW	404	67	9	11	<table><tr><td>Kcal</td><td>KH</td><td>F</td><td>EW</td></tr><tr><td>615</td><td>85</td><td>18</td><td>25</td></tr></table> 	Kcal	KH	F	EW	615	85	18	25	<table><tr><td>Kcal</td><td>KH</td><td>F</td><td>EW</td></tr><tr><td>546</td><td>61</td><td>20</td><td>29</td></tr></table> 	Kcal	KH	F	EW	546	61	20	29	<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																																										
589	65	22	30																																										
Kcal	KH	F	EW																																										
404	67	9	11																																										
Kcal	KH	F	EW																																										
615	85	18	25																																										
Kcal	KH	F	EW																																										
546	61	20	29																																										
Kcal	KH	F	EW																																										
0	0	0	0																																										
	1/4/k/m		a/a1/c	10/11/g	a/a1/c/f' /g/h'/h1' /h2'/h3'/																																								
	<table><tr><td>Kcal</td><td>KH</td><td>F</td><td>EW</td></tr><tr><td>7</td><td>1</td><td>0</td><td>1</td></tr></table>	Kcal	KH	F	EW	7	1	0	1	<table><tr><td>Kcal</td><td>KH</td><td>F</td><td>EW</td></tr><tr><td>73</td><td>17</td><td>0</td><td>0</td></tr></table>	Kcal	KH	F	EW	73	17	0	0	<table><tr><td>Kcal</td><td>KH</td><td>F</td><td>EW</td></tr><tr><td>89</td><td>17</td><td>1</td><td>3</td></tr></table>	Kcal	KH	F	EW	89	17	1	3	<table><tr><td>Kcal</td><td>KH</td><td>F</td><td>EW</td></tr><tr><td>79</td><td>10</td><td>2</td><td>5</td></tr></table>	Kcal	KH	F	EW	79	10	2	5	<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
Kcal	KH	F	EW																																										
7	1	0	1																																										
Kcal	KH	F	EW																																										
73	17	0	0																																										
Kcal	KH	F	EW																																										
89	17	1	3																																										
Kcal	KH	F	EW																																										
79	10	2	5																																										
Kcal	KH	F	EW																																										
222	19	14	4																																										
	Bei Schweinefleisch gibt es immer eine Geflügel Alternative, Bitte Angeben!!																																												

Zusatzstoffe

1 mit Farbstoff, 2 mit Konservierungsstoff, 4 mit Antioxidationsmittel, 9 mit Phosphat, 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, 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!