

Speiseplan für die Woche vom

09.11.2026 bis 13.11.2026

	Montag 09.11.2026	Dienstag 10.11.2026	Mittwoch 11.11.2026	Donnerstag 12.11.2026	Freitag 13.11.2026																																							
Menü 1 -Fisch/Fleisch/Geflügel- 5,90€	Chicken Wings mit Twisterkartoffel 9/a/a1	Hamburger Potatoe Wedges a/a1/g'/l	Bayr. Schweinebraten mit Spätzle a/a1/c	Backfisch mit Remoulade und Petersilienkartoffel 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>789</td><td>49</td><td>45</td><td>45</td></tr></table> 	Kcal	KH	F	EW	789	49	45	45	<table><tr><td>Kcal</td><td>KH</td><td>F</td><td>EW</td></tr><tr><td>603</td><td>74</td><td>24</td><td>21</td></tr></table> 	Kcal	KH	F	EW	603	74	24	21	<table><tr><td>Kcal</td><td>KH</td><td>F</td><td>EW</td></tr><tr><td>324</td><td>60</td><td>4</td><td>11</td></tr></table> 	Kcal	KH	F	EW	324	60	4	11	<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
Kcal	KH	F	EW																																									
789	49	45	45																																									
Kcal	KH	F	EW																																									
603	74	24	21																																									
Kcal	KH	F	EW																																									
324	60	4	11																																									
Kcal	KH	F	EW																																									
758	59	47	23																																									
Kcal	KH	F	EW																																									
513	37	27	25																																									
Menü 2 -vegetarisch- 5,60€	Kaiserschmarrn mit Apfelmus a/a1/c/r /g/h1'/h 2'/h3' 4	Gnocchis mit Spinat Käsesoße a/a1/f'/k i g	Gemüsemaultasche Röstziebel mit Tomatensoße a/a1/c/g /i a/a1 i	Bavette mit vegetarischer Bolgonese dazu Reibkäse* 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
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																																									

Zusatzstoffe

1 mit Farbstoff, 2 mit Konservierungsstoff, 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, 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!