

Speiseplan für die Woche vom

30.11.2026 bis 04.12.2026

	Montag 30.11.2026	Dienstag 01.12.2026	Mittwoch 02.12.2026	Donnerstag 03.12.2026	Freitag 04.12.2026																																								
Menü 1 -Fisch/Fleisch/Geflügel- 5,90€	Cavapcici mit Balkanreis Ajvar a/a1/c/ f'/g'/i'/k' /l'	Schinkennudeln mit Tomatenragout Putenformschinken a/a1 i c	Puten Rahmschnitzel mit Röstitaler mit Rahmsoße_* a/a1/c g	paniertes Schnitzel Kartoffelsalat 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>424</td><td>72</td><td>4</td><td>22</td></tr></table> 	Kcal	KH	F	EW	424	72	4	22	<table><tr><td>Kcal</td><td>KH</td><td>F</td><td>EW</td></tr><tr><td>633</td><td>65</td><td>24</td><td>40</td></tr></table> 	Kcal	KH	F	EW	633	65	24	40	<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																																										
424	72	4	22																																										
Kcal	KH	F	EW																																										
633	65	24	40																																										
Kcal	KH	F	EW																																										
549	46	27	30																																										
Kcal	KH	F	EW																																										
449	88	2	17																																										
Menü 2 -vegetarisch- 5,60€	Nudelaufguss Tomatensoße a/a1/g	Gemüsebratling Gemüse Curry Basmatireis a/a1/c	Süße Pfannkuchen Früchtejoghurt a/a1/c g	Canneloni Spinat Käsesauce 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>407</td><td>67</td><td>9</td><td>11</td></tr></table> 	Kcal	KH	F	EW	407	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																																										
407	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																																										

Zusatzstoffe

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