



# SPEISEKARTE

## vom 20.01.20 bis 26.01.20

*Die Beilagen können Sie nach Belieben variieren!*

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag
	Blumenkohl- Cremesuppe <sup>A,A1</sup>  kcal: 97	Brühe mit Einlage <sup>A,A1,C,F,G,I,J,K,L,M</sup>  kcal: 125	Tomaten- Cremesuppe  kcal: 22	Brühe mit Einlage <sup>A,A1,C,F,G,I,J,K,L,M</sup>  kcal: 125
	Hähnchenschnitzel <sup>A,A1</sup> Rahmsauce <sup>I,L</sup> Kartoffeln Erbsen  kcal: 447	Pizza Bolognese Salat  kcal: 732	Gekochte Rinderbrust Meerrettichsauce <sup>3,5,A,G,L</sup> Kartoffeln Wirsinggemüse <sup>A,G</sup>  kcal: 1707	Nierengulasch <sup>I,L</sup> Kartoffelpüree <sup>14,3,G</sup> Pommes Frites Salat  kcal: 1441
	Tortellini mit Fleischfüllung <sup>A,C,G</sup> Tomatensauce Salat  kcal: 674	Geflügelfrikadelle Bratensauce <sup>A,A1,C,F,G,I,J,L</sup> Kartoffeln Kohlrabi  kcal: 650	Brathering <sup>10,A,A1,D,F</sup> Zwiebeln Bratkartoffeln Dill- Dip  kcal: 603	Hähnchensteak <sup>A,A1,C,G,I</sup> Pikante Sauce <sup>2,A,A1</sup> Kartoffeln Broccoli <sup>1,2</sup>  kcal: 629
	Broccoli überbacken <sup>1,2,A,G</sup> Käsesauce <sup>A,A1,G</sup> Kartoffeln Salat  kcal: 800	Blumenkohl-Käse- Bratling <sup>A,A1,C,G,I</sup> Kräutersauce <sup>A,G</sup> Kartoffeln Salat  kcal: 679	Frühlingskartoffeln <sup>1,2</sup> Salat Kräuterquark <sup>G</sup>  kcal: 191	Gebratenes Gemüse <sup>I,J</sup> Kartoffelpüree <sup>14,3,G</sup> Kräuterdipp  kcal: 392
	Pistazien- Pudding <sup>1,A,A1,C,F,G,H,H1</sup>  kcal: 127	Grießpudding <sup>1,A,A1,C,F,G,H</sup> Himbeersauce  kcal: 167	Cappuccino- Pudding <sup>A,A1,C,F,G,H,H1</sup>  kcal: 104	Pflaumenkompott <sup>L</sup>  kcal: 137

Auskunft zu den deklarationspflichtigen Zusatzstoffen und Allergenen entnehmen Sie dem Aushang.

**Herzlich willkommen und guten Appetit !**

Änderungen vorbehalten

Die Nährwertangaben beziehen sich auf eine Portion des jeweiligen Gerichts. Die kcal-Angaben für das Menü beinhalten die Kalorien von Suppe und Dessert.



# SPEISEKARTE

vom 20.01.20 bis 26.01.20

*Die Beilagen können Sie nach Belieben variieren!*

	Freitag	Samstag	Sonntag
	Kräuter- Cremesuppe <sup>1,4,A,A1</sup>		Brühe mit Eierstich <sup>4,A,A1,C,G,I,L</sup>
	kcal: 72		kcal: 24
	Wirsingroulade <sup>A,G</sup> Zwiebelsauce <sup>A,A1,C,F,G,I,J,L</sup> Kartoffelpüree <sup>14,3,G</sup> Salat	Gulaschsuppentopf <sup>F,A,A1,C,G,I</sup>	Rinderroulade <sup>3,I,J,L</sup> Kartoffeln Rosenkohl mit Speck <sup>1,2,I</sup>
	kcal: 348	kcal: 201	kcal: 292
	Forellenfilet gebraten <sup>A,A1,D,I</sup> Kartoffeln Salat Zitronenbutter <sup>1,A,I</sup>		
	kcal: 830		
	Tomatenstrudel <sup>1,A,A1,C,F,G,H,I,I,J</sup> Vollkornnudeln <sup>A,A1</sup> Tomatensauce Salat	Grießbrei <sup>A,A1,F,G</sup> Beerenkompott	Kartoffel- Rosenkohl- Auflauf <sup>1,2,G</sup> Tomatensalat <sup>3,5,L</sup>
	kcal: 782	kcal: 430	kcal: 435
	Pfirsichquark <sup>2,9,A,A1,F,G</sup>	Becherdessert <sup>3,A,A1,C,F,G,I,J</sup>	Eisbecher <sup>1,G</sup>
	kcal: 117		kcal: 29

Auskunft zu den deklarationspflichtigen Zusatzstoffen und Allergenen entnehmen Sie dem Aushang.

Änderungen vorbehalten

**Herzlich willkommen und guten Appetit !**

Die Nährwertangaben beziehen sich auf eine Portion des jeweiligen Gerichts. Die kcal-Angaben für das Menü beinhalten die Kalorien von Suppe und Dessert.