








SPEISEKARTE

vom 18.10.21 bis 24.10.21

Die Beilagen können Sie nach Belieben variieren!

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag
	Kartoffel- Sauerkrautsuppe kcal: 40	Brühe mit Flädle ^{4,A,A1,C,G,I} kcal: 13	Kürbis- Cremesuppe ^{1,4,A,A1} kcal: 101	Wirsing- Cremesuppe ^{A,A1} kcal: 23
	Krustenbraten Bratensauce ^{A,A1,G,I,L} Semmelknödel ^{A,A1,C,G} Krautsalat ^{3,5,L} kcal: 1176	Leberknödel Kräutersauce ^{I,J,L} Münchner Rösti Sauerkraut ^{3,5,L} kcal: 476	Haxenfleisch Bratensauce ^{A,A1,C,F,G,I,J,L} Salzkartoffeln Wirsinggemüse ^{A,G} kcal: 633	Hirten- Makkaroni mit Speck ^{A,A1} Tomatensauce Salat kcal: 522
	Weißwurst ^{3,4} Süßer Senf Laugengebäck kcal: 688	Hackbällchen ^{A,A1,C} Münchner Sauce ^{A,A1,G,I,L} Kartoffelpüree ^{14,3,G} Rettichsalat ^{3,5,L} kcal: 417	Rührei mit Schinken ^{2,3,8,C,G} Sauce ^{A,G} Salzkartoffeln Salat kcal: 865	Rindfleisch gekocht ^{1,3,A,A1,I,J,L} Meerrettichsauce ^{3,5,A,G,L} Salzkartoffeln Rote Bete Salat ^{4,9,G} kcal: 753
	Blumenkohl- Käse- Bratling ^{A,A1,C,G,I} Sauce ^{I,J,L} Kartoffelpüree ^{14,3,G} Salat kcal: 821	Möhren- Kartoffel- Rösti ^{A,I,J} Joghurt-Kräuter- Dip Salat kcal: 290	Schwammerlragout ^{A,A1,G,I,J} Schupfnudeln ^{1,2,A,A1,C} Salat kcal: 599	Käsespätzle ^{A,A1,C} Käsesauce ^{A,A1,G} Salat kcal: 952
	Apfel- Beignets ^{A,A1,C,E,F,G,H,H1,I} Zimt- Zucker kcal: 433	Pflaumenkompott ^L kcal: 137	Vanille- Puddingcreme kcal: 126	Schokoladen- Pudding kcal: 129

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 18.10.21 bis 24.10.21

Die Beilagen können Sie nach Belieben variieren!

	Freitag	Samstag	Sonntag
	Brühe mit Einlage ^{A,A1,C,G,I}		Brühe mit Leberspätzle ^{4,A,A1,C,G,I}
	kcal: 33		kcal: 21
	Weißwurstsalat ^{3,4,5,L} Bratkartoffeln	Pichelsteiner Eintopf ^{F,A,A1,I} Wiener Würstchen ^{10,2,3,4}	Cordon Bleu ^{4,A} Bratensauce ^{A,A1,G,I,L} Kleine Kartoffeln ^{1,2} Blumenkohl Hollandaise ^{A,G}
	kcal: 591	kcal: 472	kcal: 492
	Forellenfilet gebraten ^{A,A1,D,I} Kleine Kartoffeln ^{1,2} Salat Mandel- Butter ^G		
	kcal: 575		
	Schweizer Käsesalat ^{3,5,I,L} Bratkartoffeln	Pfannkuchen Fluffies ^{A,B,C,D,E,F,G,H,I,J,K,L,M,N} Pflaumenkompott ^L Vanillesauce ^{1,A,A1,C,F,G,H}	Tofu Nugget ^{A,A1,F} Kleine Kartoffeln ^{1,2} Blumenkohl Hollandaise ^{A,G}
	kcal: 557	kcal: 1095	kcal: 318
	Joghurtspeise ^{A,A1,F,G}	Schoko Sahne Dessert	Eisbecher ^{1,G}
	kcal: 105	kcal: 171	kcal: 175

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.