

S P E I S E K A R T E vom 08.08.22 bis 14.08.22

Die Beilagen können Sie nach Belieben variieren!

Montag		Dienstag	Mittwoch	Donnerstag
UPPEN-	Brühe mit Fadennudeln ^{4,A,A1,C,G,I}	Kräuter- Cremesuppe ^{1,4,A,A1}	Grießsuppe ^{4,A,A1,I}	Brühe mit Einlage ^{A,A1,C,G,I}
TOPI	kcal: 19	kcal: 74	kcal: 25	kcal: 33
<u>^</u>	Frikadelle ^{8,A,C,I,J}	Bratwurst ^{10,3,4,J}	Spießbraten ^{4,A}	Reibekuchen ^{A,A1}
	Rahmsauce ^{A,A1,I,L}	Pustasauce ^{9,A,A1,I,L}	Zwiebelsauce ^{A,A1,C,F,G,I,J,L}	Apfelmus ³
/ 900	Salzkartoffeln	Pommes Frites	Kartoffelecken	
	Schwarzwurzelgemüse ^{3,A,G}	Salat	Salat	
OHKON				
OLLKOUP	kcal: 353	kcal: 624	kcal: 543	kcal: 424
and and	Hähnchenbrust	2 Eier ^{3,5,L}	Matjessalat ^{3,5,9,D,L}	Geflügelragout ^{3,A,G}
1 3	"Hawaii" ^{A,A1,F,G,I,J}	Frankfurter grüne Sauce	Bratkartoffeln	Semmelknödel ^{1,A,A1,C}
1	Currysauce ^{10,I,L}	Salzkartoffeln	Dill- Dip	Salat
FICHTE	Kroketten ^G	Salat		
VO	Broccoli ^{1,2}			
NO IV	kcal: 432	kcal: 939	kcal: 674	kcal: 691
17	Gemüsebällchen ^{A,A1,C}	Süßkartoffeltasche	Grießbrei ^{A,A1,F,G}	Cannelloni überbacken ^{A,A1,C,G,I}
1	Sauce A,G	Käsesauce ^{A,A1,G}	Erdbeerenkompott	Tomaten- Pestosauce ^{A,A1}
egetarische-	Kartoffelpüree ^{14,3,G}	Gemüsereis ^I		Tomatensalat ^{3,5,L}
17	Salat	Salat		
Kost				
11000	kcal: 449	kcal: 1053	kcal: 664	kcal: 476
	Schokoladen- Pudding	Pistazien- Pudding ^{1,H}	Ananas- Kompott	Vanille- Pudding ^{1,A,C,F,G,H}
\mathcal{N}				
VACHTICE	kcal: 129	kcal: 107	kcal: 112	kcal: 133

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

Herzlich willkommen und guten Appetit!

Änderungen vorbehalten



S P E I S E K A R T E vom 08.08.22 bis 14.08.22

Die Beilagen können Sie nach Belieben variieren!

	Freitag	Samstag	Sonntag
UPPEN-	Kartoffelsuppe		Brühe mit Eierstich ^{4,A,A1,C,G,I}
1014	kcal: 40		kcal: 20
3.6 .	Kammrippchen ^F	Erbseneintopf ^{4,A,A1,C,G,I}	Rinderroulade ^{3,I,J,L}
	Bratensauce ^{A,A1,G,I,L}	Wiener Würstchen ^{10,2,3,4}	Bratensauce ^{A,A1,G,I,L}
	warmen Speckkartoffelsalat ^{3,5,L}		Salzkartoffeln
/ (3)4			Kohlrabi ^{A,G}
V OTTKORTO			Hollandaise A,G
OLLKOOP	kcal: 290	kcal: 622	kcal: 508
code	Seelachsfilet gebraten ^{A,A1,D,I}		
1 3	Dillsauce A,G		
1	Salzkartoffeln		
FICHTE	Salat		
KOM			
ROW	kcal: 558	C. 1. 1. DC. 1. 1. Cult. A A1 C.C.	1 D 1 1 AG
11	Emmentaler Schnitzel ^{1,2,I}	Schoko Pfannkuchen gefüllt ^{A,A1,C,G}	Vegetarische Roulade ^{A,G}
agataria ha	Rösti	Vanillesauce ^{1,A,A1,C,F,G,H}	Sauce I,J,L
egetarische-	Salat		Salzkartoffeln
Vand	Preiselbeeren		Kohlrabi ^{A,G}
KOST -			Hollandaise ^{A,G}
	kcal: 664	kcal: 479	kcal: 509
	Joghurtspeise ^{A,A1,F,G}	Mousse Becher Schoko	Eisbecher ^{1,G}
\/			
V ACHT CH	kcal: 105	kcal: 126	kcal: 175

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

Änderungen vorbehalten