



SPEISEKARTE

vom 03.10.22 bis 09.10.22

Die Beilagen können Sie nach Belieben variieren!

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag
	Spargel- Cremesuppe ^{A,A1} kcal: 77	Tomaten- Cremesuppe ^{A,A1} kcal: 25	Brühe mit Einlage ^{A,A1,C,G,I} kcal: 33	Brühe mit Einlage ^{A,A1,C,G,I} kcal: 33
	Cordon bleu vom Schwein ^{1,2,A,A1,G,I} Paprika- Rahmsauce ^{A,A1,I,L} Pommes Frites Mischgemüse ^{1,2,I} kcal: 621	Bratwurst ^{10,3,4,J} Bratensauce ^{A,A1,G,I,L} Salzkartoffeln Blumenkohl ^{A,G} kcal: 409	Schweinebraten Bratensauce ^{A,A1,G,I,L} Salzkartoffeln Erbsen & Möhren kcal: 422	Reibekuchen ^{A,A1} Apfelmus ³ kcal: 600
		Omelett mit Champignons ^{C,G} Sauce ^{A,G} Salzkartoffeln Salat kcal: 447	Hähnchensteak ^{A,A1,C,G,I} Sauce ^{I,J,L} Salzkartoffeln Salat kcal: 564	Zigeuner Klopse ^{A,A1,C,G} Curryreis Salat kcal: 739
	Gemüse Cordonbleu ^{A,A1,C} Paprika- Rahmsauce ^{A,A1,I,L} Pommes Frites Mischgemüse ^{1,2,I} kcal: 650	Vegetarische Bratwurst ^{A,C,F,G,I,J,M} Sauce ^{I,J,L} Salzkartoffeln Blumenkohl ^{A,G} kcal: 565	Blumenkohl- Käse- Bratling ^{A,A1,C,G,I} Salzkartoffeln Salat Dip kcal: 633	Reibekuchen ^{A,A1} Apfelmus ³ kcal: 424
	Becherdessert ^{3,A,A1,C,F,G,I,J} kcal: 104	Cappuccino- Pudding ^{A,A1,C,F,G,H,H1} kcal: 104	Erdbeer- Rhabarber- Kompott kcal: 175	Bananen- Pudding ^{1,A,C,F,G,H} kcal: 133

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 03.10.22 bis 09.10.22

Die Beilagen können Sie nach Belieben variieren!

	Freitag	Samstag	Sonntag
	Paprika- Cremesuppe ^{A,A1}		Brühe mit Einlage ^{A,A1,C,G,I}
	kcal: 81		kcal: 33
	Schweizer Wurstsalat ^{10,2,3,4,5,9,L} Bratkartoffeln	Deftiger Kartoffeltopf ^{A,A1,I} Wiener Würstchen ^{10,2,3,4}	Wildgulasch ^{3,A,A1,G,I,L} Spätzle ^{A,A1,C} Apfelmus ³ Preiselbeeren
	kcal: 621	kcal: 350	kcal: 801
	Seelachsfilet paniert ^{8,A,A1,D,I} Sauce Tatar ^{9,A,I} Salzkartoffeln Salat		Schweineschnitzel ^A Bratensauce ^{A,A1,G,I,L}
	kcal: 966		kcal: 673
	Schweizer Käsesalat ^{3,5,I,L} Bratkartoffeln	Apfelstrudel ^{A,A1,G} Obstkompott ³ Vanillesauce ^{1,A,A1,C,F,G,H}	Tofugulasch ^{A,A1,C,F,I} Spätzle ^{A,A1,C} Apfelmus ³ Preiselbeeren
	kcal: 608	kcal: 692	kcal: 477
	Kirschquark ^{2,9,A,A1,F,G}	Becherdessert ^{3,A,A1,C,F,G,I,J}	Eisbecher ^{1,G}
	kcal: 108		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.