








SPEISEKARTE

vom 19.09.22 bis 25.09.22

Die Beilagen können Sie nach Belieben variieren!

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag
	Gemüse- Cremesuppe ^{1,A,A1,I} kcal: 76	Flöckchensuppe ^{4,A,A1,C,G,I} kcal: 10	Blumenkohl- Cremesuppe ^{A,A1} kcal: 97	Frühlingsuppe ^{A,A1,C,G,I} kcal: 21
	Schweineschnitzel ^A Pustasauce ^{9,A,A1,I,L} Pommes Frites Erbsen kcal: 718	Bratwurst ^{10,3,4,J} Bratensauce ^{A,A1,C,F,G,I,J,L} Salzkartoffeln Salat kcal: 442	Haxenfleisch Bratensauce ^{A,A1,C,F,G,I,J,L} Salzkartoffeln Weißkohlgemüse kcal: 604	Schweinegeschnetzeltes ^{3,A,A1,I,L} Spätzle ^{A,A1,C} Salat kcal: 677
	Hähncheninnenfilets ³ Apfel- Currysauce ^{3,A,G} Tomatenreis Salat kcal: 1287	Kleine Frikadelle ^{A,A1,C} Champignonsauce ^{A,A1,I,L} Bratkartoffeln Salat kcal: 640	Heringstipp Hausfrauen Art ⁹ Salzkartoffeln kcal: 717	Kalbfleisch-Klopse ^{A,A1,C} Sauce ^{A,G} Kartoffelpüree ^{14,3,G} Salat kcal: 266
	Karotten-Sesam- Bratling ^{A,C,F,I,K} Kräutersauce ^{I,J,L} Tomatenreis Salat kcal: 567	Omelett natur ^{A,A1,C,G,H,H1} Helle Champignonsauce ^{3,A,G} Kartoffelpüree ^{14,3,G} Salat kcal: 343	Vollkorn Spaghetti ^{A,A1} Gemüsebolognese ^I Parmesan Salat kcal: 742	Maultaschen vegetarisch ^{A,A1,C,I} Käsesauce ^{A,A1,G} Salat kcal: 821
	Vanille- Pudding ^{1,A,C,F,G,H} kcal: 133	Cappuccino- Pudding ^{A,A1,C,F,G,H,H1} kcal: 104	Schokoladen- Pudding kcal: 129	Karamell- Pudding ^G kcal: 127

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 19.09.22 bis 25.09.22

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
	Zwiebelfleischkäse Bratensauce ^{A,A1,C,F,G,I,J,L} Kartoffel-Möhrengemüse ^G	Pichelsteiner Eintopf ^{F,A,A1,I} Wiener Würstchen ^{10,2,3,4}	Sauerbraten ^{1,3,5,I,L} Rosinensauce ^{A,A1,C,F,G,I,J,L} Kartoffelknödel Apfelrotkohl ^{10,3,5,L}
	kcal: 326	kcal: 301	kcal: 699
	Schlemmerfilet Bordelaise ^{A,D} Kräutersauce ^{A,G} Salzkartoffeln Salat		
	kcal: 788		
	Tomatenstrudel ^{1,A,A1,C,F,G,H,H1,I,J} Vollkorn Spaghetti ^{A,A1} Kräutersauce ^{A,G} Salat	Kaiserschmarrn ^{A,A1,C,F,G,H,H1} Apfelmus ³ Preiselbeeren	Vegetarisches Schnitzel ^{A,C,G} Sauce ^{A,G} Kartoffelknödel Apfelrotkohl ^{10,3,5,L}
	kcal: 913	kcal: 606	kcal: 530
	Joghurtspeise ^{A,A1,F,G}	Becherdessert ^{3,A,A1,C,F,G,I,J}	Eisbecher ^{1,G}
	kcal: 105		kcal: 77

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.