



SPEISEKARTE

vom 24.10.22 bis 30.10.22

Die Beilagen können Sie nach Belieben variieren!

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag
	Kürbis- Cremesuppe ^{1,4,A,A1}	Brühe mit Flädle ^{4,A,A1,C,G,I}	Kartoffel- Sauerkrautsuppe	Brühe mit Einlage ^{A,A1,C,G,I}
	kcal: 101	kcal: 13	kcal: 40	kcal: 33
	Leberkäse ^{2,3,4} Zwiebelsauce ^{A,A1,C,F,G,I,J,L} Rösti Krautsalat ^{3,5,L}	grobe Bratwurst ^{10,3,4,J} Bratensauce ^{A,A1,G,I,L} Kartoffelpüree ^{14,3,G} Sauerkraut ^{3,5,L}	Haxenfleisch Bratensauce ^{A,A1,C,F,G,I,J,L} Salzkartoffeln Wirsinggemüse ^{A,G}	Krustenbraten Kräutersauce ^{I,J,L} Semmelknödel ^{A,A1,C,G} Rosenkohl ^{1,2,I}
	kcal: 853	kcal: 524	kcal: 575	kcal: 854
	Weißwurst ^{3,4} Süßer Senf Laugengebäck warmen Speckkartoffelsalat ^{3,5,L}	Hackbällchen ^{A,A1,C} Münchner Sauce ^{A,A1,G,I,L} Bratkartoffeln Rettichsalat ^{3,5,L}	Zanderfilet ^{A,A1,D,F} Salzkartoffeln Salat Mandel Butter ^G	Gekochtes Rindfleisch ^{2,I,J} Meerrettichsauce ^{3,5,A,G,L} Bouillongemüse ^G Salzkartoffeln
	kcal: 600	kcal: 605	kcal: 618	kcal: 851
	Schwammerlragout ^{A,A1,G,I,J} Schupfnudeln ^{1,2,A,A1,C} Salat	Käsespätzle mit Wirsing ^{1,2,A,A1,C} Käsesauce ^{A,A1,G} Salat	Rührei mit Kräuter ^{C,G} Sauce ^{A,G} Kartoffelpüree ^{14,3,G} Spinat	Krautpflanzl ³ Salat Kräuterquark ^G
	kcal: 626	kcal: 485	kcal: 630	kcal: 292
	Rote Grütze	Pflaumen- Kompott ^L	Schokoladen- Pudding	Bayrische Creme
	kcal: 153	kcal: 137	kcal: 129	kcal: 111

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 24.10.22 bis 30.10.22

Die Beilagen können Sie nach Belieben variieren!

	Freitag	Samstag	Sonntag
	Wirsing- Cremesuppe ^{A,A1} kcal: 23		Brühe mit Leberködel ^{4,A,A1,C,G,I} kcal: 31
	Münchner Wurstsalat mit Rettich ^{10,2,3,4,5,9,L} Bratkartoffeln kcal: 560	Graupen Eintopf ^{3,4,5,A,A1,C,G,I,L} Wiener Würstchen ^{10,2,3,4} kcal: 682	Zwiebelbraten ^{4,A} Bratensauce ^{A,A1,G,I,L} Kartoffelgratin Romanesco Hollandaise ^{A,G} kcal: 893
	Forellenfilet gebraten ^{A,A1,D,I} Nusskartoffeln Salat ^I Speck- Zwiebelbutter ^G kcal: 558		
	Bayrischer Käsesalat ^{3,5,I,L} Bratkartoffeln kcal: 547	Geb. Camembert ^{1,A,A1,C,L} Vollkorn- Brötchen Preiselbeeren kcal: 403	Vegetarisches Schnitzel ^{A,C,G} Hollandaise ^{A,G} Kartoffelgratin Romanesco kcal: 871
	Joghurtspeise ^{A,A1,F,G} kcal: 105	Schoko Sahne Dessert kcal: 171	Eisbecher ^{1,G} 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.