



# SPEISEKARTE

## vom 30.01.23 bis 05.02.23

*Die Beilagen können Sie nach Belieben variieren!*

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag
	Blumenkohlcremesuppe <sup>A,A1</sup>  kcal: 97	Brühe mit Einlage <sup>A,A1,C,G,I</sup>  kcal: 33	Tomatencremesuppe <sup>A,A1</sup>  kcal: 25	Brühe mit Einlage <sup>A,A1,C,G,I</sup>  kcal: 33
	Schweineschnitzel <sup>A</sup> Rahmsauce <sup>A,A1,I,L</sup> Kroketten <sup>G</sup> Grüne Bohnen <sup>1,2</sup>  kcal: 678	Pizza Hawaii <sup>2,3,8</sup> Salat  kcal: 936	Gekochte Rinderbrust Meerrettichsoße <sup>3,5,A,G,L</sup> Salzkartoffeln Wirsinggemüse <sup>A,G</sup>  kcal: 1712	Nierengulasch <sup>I,L</sup> Pommes Frites Salat  kcal: 1400
	Tortellinis mit Fleischfüllung <sup>A,C,G</sup> Tomatensoße Salat  kcal: 655	Geflügelfrikadelle Bratensoße <sup>A,A1,G,I,L</sup> Salzkartoffeln Erbsen  kcal: 595	Brathering <sup>10,A,A1,D,F</sup> Bratkartoffeln Dilldipp  kcal: 599	Gnocchi <sup>A,A1,C</sup> Geflügelbolognese <sup>A,A1,C</sup> Parmesan Salat  kcal: 711
	Vegetarisches Schnitzel <sup>A,C,G</sup> Soße <sup>I,J,L</sup> Kroketten <sup>G</sup> Grüne Bohnen <sup>1,2</sup>  kcal: 639	Vollkorn Gemüsepizza Salat  kcal: 337	Gemüse Knusperbagel <sup>A,A1,C</sup> Frühlingskartoffeln <sup>1,2</sup> Salat Kräuterquark <sup>G</sup>  kcal: 472	Gebratenes Gemüse <sup>I,J</sup> Nusskartoffeln Salat Kräuterdipp  kcal: 398
	Pistazienpudding <sup>1,H</sup>  kcal: 107	Grießpudding <sup>1,A,A1,C,F,G,H</sup>  kcal: 133	Cappuccinopudding <sup>A,A1,C,F,G,H,H1</sup>  kcal: 104	Himbeerpudding <sup>1</sup>  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 30.01.23 bis 05.02.23

*Die Beilagen können Sie nach Belieben variieren!*

	Freitag	Samstag	Sonntag
	Kräutercremesuppe <sup>1,4,A,A1</sup>  kcal: 74		
	Wurstgulasch <sup>10,2,3,4,A,A1,I,L</sup> Kartoffelpüree <sup>14,3,G</sup> Apfelmus <sup>3</sup>  kcal: 515	Gulaschsuppentopf <sup>A,A1,C,G,I</sup>  kcal: 201	Rinderroulade <sup>3,I,J,L</sup> Bratensoße <sup>A,A1,G,I,L</sup> Salzkartoffeln Apfelrotkohl <sup>10,3,5,L</sup>  kcal: 288
	Forellenfilet gebraten <sup>A,A1,D,I</sup> Brauner Butter Salzkartoffeln Salat  kcal: 695		
	Gemüsebagel <sup>I</sup> Soße <sup>A,G</sup> Salzkartoffeln Salat  kcal: 442	Pankaces <sup>A,B,C,D,E,F,G,H,I,J,K,L,M,N</sup> Beerenkompott Vanillesauce <sup>1,A,A1,C,F,G,H</sup>  kcal: 846	Vegi Roulade <sup>A,G</sup> Soße <sup>I,J,L</sup> Salzkartoffeln Apfelrotkohl <sup>10,3,5,L</sup>  kcal: 289
	Pfirsichquark <sup>2,9,A,A1,F,G</sup>  kcal: 117	Becherdessert <sup>3,A,A1,C,F,G,I,J</sup>	

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.