



# SPEISEKARTE

vom 20.03.23 bis 26.03.23

*Die Beilagen können Sie nach Belieben variieren!*

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag
	Spargelcremesuppe <sup>A,A1</sup> kcal: 77	Flöckchensuppe <sup>4,A,A1,C,G,I</sup> kcal: 10	Gemüsecremesuppe <sup>1,A,A1,I</sup> kcal: 76	Brühe mit Eierstich <sup>4,A,A1,C,G,I</sup> kcal: 20
	Leberkäse <sup>2,3,4</sup> Zwiebelsauce <sup>A,A1,C,F,G,I,J,L</sup> Salzkartoffeln Schnittbohnsalat <sup>3,5,L</sup> kcal: 739	Rindergeschnetzeltes <sup>1,A,A1,L</sup> Spiralnudeln <sup>1,2,A,A1</sup> Apfelmus <sup>3</sup> kcal: 594	Kassler Bratensoße <sup>A,A1,C,F,G,I,J,L</sup> Dicke Bohnen <sup>A,G</sup> Salzkartoffeln kcal: 688	Blut - Leberwurst <sup>13,3,4</sup> Bratensoße <sup>A,A1,C,F,G,I,J,L</sup> Kartoffelpüree <sup>14,3,G</sup> Sauerkraut <sup>3,5,L</sup> kcal: 681
	Geflügelköttbullen Soße <sup>I,J,L</sup> Salzkartoffeln Salat kcal: 607	Omelett natur <sup>A,A1,C,G,H,H1</sup> Soße <sup>A,G</sup> Salzkartoffeln Spinat kcal: 421	Heringstipp Hausfrauen Art <sup>9</sup> Salzkartoffeln kcal: 700	Hähnchenbrust Natur <sup>A,F,G,I,J</sup> Tomatensoße Bunte Spiralnudeln <sup>1,2,A,A1</sup> Salat kcal: 560
	Vegetarisches Schnitzel <sup>A,C,G</sup> Kräutersoße <sup>I,J,L</sup> Kartoffelpüree <sup>14,3,G</sup> Schnittbohnsalat <sup>3,5,L</sup> kcal: 500	Flöckchensuppe <sup>4,A,A1,C,G,I</sup> Tofugeschnetzeltes <sup>A,A1,C,F,I</sup> Spiralnudeln <sup>1,2,A,A1</sup> Apfelmus <sup>3</sup> kcal: 449	Rote Beete Puffer Salzkartoffeln Salat Dipp kcal: 910	Schupfnudel Sauerkraut Pfanne <sup>A,A1,C</sup> Bratensoße <sup>A,A1,G,I,L</sup> Salat kcal: 575
	Rote Grütze kcal: 153	Cappuccinopudding <sup>A,A1,C,F,G,H,H1</sup> kcal: 104	Grießpudding <sup>1,A,A1,C,F,G,H</sup> kcal: 133	Schokoladenpudding kcal: 129

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 20.03.23 bis 26.03.23

*Die Beilagen können Sie nach Belieben variieren!*

	Freitag	Samstag	Sonntag
	Brühe mit Fadennudeln <sup>4,A,A1,C,G,I</sup> kcal: 19		Brühe mit Einlage <sup>A,A1,C,G,I</sup> kcal: 33
	Schweizer Wurstsalat <sup>10,2,3,4,5,9,L</sup> Bratkartoffeln kcal: 560	Bunter Bohneneintopf <sup>1</sup> Bockwurst <sup>3,8</sup> kcal: 364	Rinderbraten <sup>1,3,A,A1,I,J,L</sup> Hollandaise <sup>A,G</sup> Salzkartoffeln Rosenkohlgemüse <sup>1,2,3,8,A,A1</sup> kcal: 687
	Paniertes Seelachsfilet <sup>8,A,A1,D,I</sup> Salzkartoffeln Remoulade <sup>1,10,9,A,A1,C,G,I,J</sup> Salat kcal: 655		
	Schweizer Käsesalat <sup>3,5,I,L</sup> Bratkartoffeln kcal: 546	Apfelstrudel <sup>A,A1,G</sup> Vanillesauce <sup>1,A,A1,C,F,G,H</sup> Apfelbirnenkompott <sup>3</sup> kcal: 740	Kartoffelrosenkohlauf <sup>1,2,G</sup> Soße <sup>A,G</sup> Tomatensalat <sup>3,5,L</sup> Hollandaise <sup>A,G</sup> kcal: 566
	Himbeerquark <sup>2,9,A,A1,F,G</sup> kcal: 109	Becherdessert <sup>3,A,A1,C,F,G,I,J</sup>	Eisbecher <sup>1,G</sup> 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.