




# SPEISEKARTE

## vom 25.03.24 bis 31.03.24

*Die Beilagen können Sie nach Belieben variieren!*

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag
	Tomatencremesuppe <sup>A,A1</sup> kcal: 25	Hühnersuppe mit Flädle <sup>A,A1,I</sup> kcal: 24	Gemüsecremesuppe <sup>1,A,A1,I</sup> kcal: 76	Brühe mit Einlage <sup>A,A1,C,G,I</sup> kcal: 33
	Kassler Bratensoße <sup>A,A1,C,F,G,I,J,L</sup> Dicke Bohnen <sup>A,G</sup> Kartoffelpüree <sup>14,3,G</sup> kcal: 545	Schweinegulasch <sup>A,A1,I,L</sup> Spiralnudeln <sup>1,2,A,A1</sup> Apfelmus <sup>3</sup> kcal: 704	Leberkäse <sup>2,3,4</sup> Bratensoße <sup>A,A1,G,I,L</sup> Salzkartoffeln Rahmspinat <sup>A,G</sup> kcal: 538	Chili con Carne <sup>A,A1,I</sup> Curryreis Sour Cream Salat kcal: 713
	Klopse <sup>A,A1,C</sup> Kapernsoße <sup>A,G</sup> Kräuterreis Salat kcal: 628	Schupfnudel Sauerkraut Pfanne <sup>A,A1,C</sup> Zwiebelsauce <sup>A,A1,C,F,G,I,J,L</sup> Salat kcal: 636	Heringsstipp Hausfrauen Art <sup>9</sup> Salzkartoffeln kcal: 567	Maultaschen mit Fleisch <sup>A,A1,C,G</sup> Zwiebelsauce <sup>A,A1,C,F,G,I,J,L</sup> Salat kcal: 716
	Vegetarische Klopse <sup>A,C,F,I</sup> Kapernsoße <sup>A,G</sup> Kräuterreis Salat kcal: 664	Omelett natur <sup>A,A1,C,G,H,H1</sup> Soße <sup>A,G</sup> Salzkartoffeln Salat kcal: 514	Grillgemüse <sup>I,J</sup> Salzkartoffeln Salat Kräuterdipp kcal: 353	Gemüsechili <sup>4,A,A1,C,G,I,J</sup> Curryreis Sour Cream Salat kcal: 669
	Vanillepuddingcreme kcal: 126	Rote Grütze kcal: 153	Obst kcal: 129	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 25.03.24 bis 31.03.24

*Die Beilagen können Sie nach Belieben variieren!*

	Freitag	Samstag	Sonntag
	Curry Ingwer Kokuscreme Suppe <sup>1,3,4,A,A1</sup> kcal: 88		Brühe mit Fleischklößchen <sup>4,A,A1,C,G,I</sup> kcal: 36
	Seelachsfilet pochiert <sup>8,D,I</sup> Dill-Hollandaisesoße <sup>A,C,G</sup> Salzkartoffeln Feldsalat kcal: 505	Bunter Bohneneintopf <sup>I</sup> Bockwurst <sup>3,8</sup> kcal: 364	Rinderbraten <sup>1,3,A,A1,I,J,L</sup> Bratensoße <sup>A,A1,C,F,G,I,J,L</sup> Salzkartoffeln Rosenkohl <sup>1,2,I</sup> kcal: 780
			
	Gouda Schnitzel <sup>1,2,I</sup> Salzkartoffeln Feldsalat Preiselbeeren kcal: 474	Apfelstrudel <sup>A,A1,G</sup> Vanillesauce <sup>1,A,A1,C,F,G,H</sup> kcal: 580	Rosenkohltomatenpfanne <sup>1,2,I</sup> Soße <sup>I,J,L</sup> Salzkartoffeln kcal: 399
	Becherdessert <sup>3,A,A1,C,F,G,I,J</sup>	Becherdessert <sup>3,A,A1,C,F,G,I,J</sup>	Eisbecher Vanille <sup>1,G</sup> 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.