



# SPEISEKARTE

## vom 20.05.24 bis 26.05.24

*Die Beilagen können Sie nach Belieben variieren!*

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag
	Brühe mit Einlage <sup>A,A1,C,G,I</sup>	Lauchcremesuppe <sup>A,A1</sup>	Hühnersuppe mit Reis <sup>A,A1,I</sup>	Brühe mit Einlage <sup>A,A1,C,G,I</sup>
	kcal: 33	kcal: 78	kcal: 26	kcal: 33
	Cordon bleu vom Schwein <sup>1,2,A,A1,G,I</sup> Bratensoße <sup>A,A1,G,I,L</sup> Salzkartoffeln Spargel frisch in	Leberkäse <sup>2,3,4</sup> Zwiebelsauce <sup>A,A1,C,F,G,I,J,L</sup> Salzkartoffeln Möhrengemüse <sup>1,2</sup>	Hähnchenkeule Bratensoße <sup>A,A1,C,F,G,I,J,L</sup> Salzkartoffeln Erbsen	Frikadelle <sup>8,A,C,I,J</sup> Jägersoße <sup>A,A1,I,L</sup> Salzkartoffeln Salat
	kcal: 415	kcal: 835	kcal: 908	kcal: 443
		Hähnchenbrust Natur <sup>A,F,G,I,J</sup> Soße <sup>A,G</sup> Salzkartoffeln Möhrengemüse <sup>1,2</sup>	Matjesfilet mit Zwiebeln <sup>D</sup> Bratkartoffeln Grüne Bohnen <sup>1,2</sup> Dilldipp	Hähnchengyros <sup>A,B,C,D,E,F,G,H,I,J,K,L,M,N</sup> Kartoffelecken Salat Tzatziki
		kcal: 671	kcal: 711	kcal: 658
	Gemüse Cordonbleu <sup>A,A1,C</sup> Soße <sup>I,J,L</sup> Salzkartoffeln Spargel frisch in Hollandaise <sup>A,C,G</sup>	Milchreis <sup>A,A1,F,G</sup> Erdbeerenkompott Zimt-Zucker	Spinat Medaillon <sup>A,C,G,I</sup> Soße <sup>I,J,L</sup> Vollkornreis Salat	Gemüsefrikadelle <sup>A,A1,C</sup> Soße <sup>I,J,L</sup> Salzkartoffeln Salat
	kcal: 434	kcal: 920	kcal: 509	kcal: 591
	Becherdessert <sup>3,A,A1,C,F,G,I,J</sup>	Pfirsichkompott	Mandelpudding <sup>A,A1,C,F,G,H,HI</sup>	Bananenpudding <sup>I,A,C,F,G,H</sup>
		kcal: 271	kcal: 102	kcal: 133

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 20.05.24 bis 26.05.24

*Die Beilagen können Sie nach Belieben variieren!*

	Freitag	Samstag	Sonntag
	Cremesuppe <sup>4,A,A1</sup>		Brühe mit Flädle <sup>4,A,A1,C,G,I</sup>
	kcal: 74		kcal: 13
	Schweizer Wurstsalat <sup>10,2,3,4,5,9,L</sup> Kartoffelecken	Lauch-Käse-Hackfleischentopf <sup>1,2,G,I,J</sup>	Züricher-Kalbsgeschnetzeltes <sup>A,A1,I,L</sup> Rösti Erbsen- Spargelgemüse <sup>1,2</sup> Hollandaise <sup>A,G</sup>
	kcal: 633	kcal: 250	kcal: 1299
	Seelachsfilet pochiert <sup>8,D,I</sup> Senf Dillsauce <sup>A,G</sup> Salzkartoffeln Salat		
	kcal: 617		
	Schweizer Käsesalat <sup>3,5,I,L</sup> Kartoffelecken	Grießtasche <sup>A,A1,F,G</sup> Vanillesauce <sup>1,A,A1,C,F,G,H</sup> Kirschkompott	Gemüse Bratling <sup>A,A1,C,G,I,K</sup> Rösti Erbsen- Spargelgemüse <sup>1,2</sup> Hollandaise <sup>A,G</sup>
	kcal: 620	kcal: 550	kcal: 525
	Quarkspeise <sup>2,9,G</sup>	Becherdessert <sup>3,A,A1,C,F,G,I,J</sup>	Eisbecher Kirsch <sup>1,G</sup>
	kcal: 153		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.