



# SPEISEKARTE

## vom 28.10.24 bis 03.11.24

*Die Beilagen können Sie nach Belieben variieren!*

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag
	Kürbiscremesuppe <sup>1,4,A,A1</sup>	Brühe mit Flädle <sup>4,A,A1,C,G,I</sup>	Kartoffelsauerkrautsuppe	Brühe mit Einlage <sup>A,A1,C,G,I</sup>
	kcal: 101	kcal: 13	kcal: 40	kcal: 33
	Leberkäse <sup>2,3,4</sup> Zwiebelsauce <sup>A,A1,C,F,G,I,J,L</sup> Rösti Krautsalat <sup>3,5,L</sup>	grobe Bratwurst <sup>10,3,4,J</sup> Bratensoße <sup>A,A1,C,F,G,I,J,L</sup> Kartoffelpüree <sup>14,3,G</sup> Sauerkraut <sup>3,5,L</sup>	Haxenfleisch Bratensoße <sup>A,A1,C,F,G,I,J,L</sup> Salzkartoffeln Wirsinggemüse <sup>A,G</sup>	Krustenbraten Kräutersoße <sup>I,J,L</sup> Semmelknödel <sup>A,A1,C,G</sup> Rosenkohl <sup>1,2,I</sup>
	kcal: 700	kcal: 524	kcal: 575	kcal: 876
	Weißwurst <sup>3,4</sup> Laugengebäck warmen Speckkartoffelsalat <sup>3,5,L</sup> Süßer Senf	Hackbällchen <sup>A,A1,C</sup> Münchner Soße <sup>A,A1,G,I,L</sup> Bratkartoffeln Rettichsalat <sup>3,5,L</sup>	Makrelenfilet gebraten <sup>A,A1,D,I</sup> Salzkartoffeln Salat Butter <sup>1,A,A1,I</sup>	Gekochtes Rindfleisch <sup>2,I,J</sup> Meerrettichsoße <sup>3,5,A,G,L</sup> Salzkartoffeln Rote Bete Salat <sup>4,9,G</sup>
	kcal: 448	kcal: 605	kcal: 702	kcal: 731
	Schwammerlragout <sup>A,A1,G,I,J</sup> Schupfnudeln <sup>1,2,A,A1,C</sup> Salat	Käsespätzle mit Wirsing <sup>1,2,A,A1,C</sup> Käsesoße <sup>A,A1,G</sup> Salat	Rührei mit Kräuter <sup>C,G</sup> Soße <sup>A,G</sup> Kartoffelpüree <sup>14,3,G</sup> Spinat	Krautpflanzl <sup>3</sup> Salat Kräuterquark <sup>G</sup>
	kcal: 473	kcal: 565	kcal: 630	kcal: 314
	Obst	Pflaumenkompott <sup>L</sup>	Schokoladenpudding	Vanillepudding <sup>1,A,C,F,G,H</sup>
		kcal: 137	kcal: 129	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 28.10.24 bis 03.11.24

*Die Beilagen können Sie nach Belieben variieren!*

	Freitag	Samstag	Sonntag
	Wirsingcremesuppe <sup>A,A1</sup>		Brühe mit Leberködel <sup>4,A,A1,C,G,I</sup>
	kcal: 23		kcal: 31
	Bayrischer Wurstsalat <sup>10,2,3,4,9,L</sup> Bratkartoffeln	Graupen-Eintopf <sup>3,4,5,A,A1,C,G,I,L</sup> Wiener Würstchen <sup>10,2,3,4</sup>	Zwiebelbraten <sup>4,A</sup> Bratensoße <sup>A,A1,C,F,G,I,J,L</sup> Kartoffelgratin Romanesco Hollandaise <sup>A,G</sup>
	kcal: 582	kcal: 510	kcal: 795
	Forellenfilet gebraten <sup>A,A1,D,I</sup> Nusskartoffeln Salat Speckzwiebelbutter <sup>G</sup>		
	kcal: 626		
	Bayrischer Käsesalat <sup>3,5,I,L</sup> Bratkartoffeln	Geb. Camembert <sup>1,A,A1,C,L</sup> Toastbrot Preiselbeeren	Vegetarisches Schnitzel <sup>A,C,G</sup> Kartoffelgratin Romanesco Hollandaise <sup>A,G</sup>
	kcal: 567	kcal: 231	kcal: 773
	Moussebecher Schoko	Becherdessert <sup>3,A,A1,C,F,G,I,J</sup>	Eisbecher <sup>1,G</sup>
	kcal: 126		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.