








SPEISEKARTE

vom 16.12.24 bis 22.12.24

Die Beilagen können Sie nach Belieben variieren!

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag
	Broccolicremesuppe ^{1,A,A1} kcal: 75	Hühnersuppe mit Reis ^{A,A1,I} kcal: 26	Tomatencremesuppe ^{A,A1} kcal: 25	Brühe mit Gemüse ^{A,A1,C,G,I} kcal: 11
	Bauernfrikadelle ^{A,A1,C} Bratensoße ^{A,A1,C,F,G,I,J,L} Salzkartoffeln Erbsen & Möhren kcal: 684	Königsberger Klopse ^{A,A1,C} Kapernsoße ^{A,G} Reis Rote Bete Salat ^{4,9,G} kcal: 555	grobe Bratwurst ^{10,3,4,J} Bratensoße ^{A,A1,C,F,G,I,J,L} Salzkartoffeln Schwarzwurzelgemüse ^{3,A,G} kcal: 664	Rinderleber ^{A,A1} Apfel- Zwiebelsoße ^{3,4,A,A1,C,F,G,I,J,L} Kartoffelpüree ^{14,3,G} Schnittbohnsalat ^{3,5,L} kcal: 576
	Hähnchensteak ^{A,A1,C,G,I} Bratensoße ^{A,A1,C,F,G,I,J,L} Salzkartoffeln Erbsen & Möhren kcal: 515	Putenfleisch Asiatisch Asiatische Gemüsesauce ^{2,4,F} Basmatireis Salat kcal: 660	Heringsfilet Hausfrauen Soße ⁹ Salzkartoffeln kcal: 909	Rührei mit Schinken ^{2,3,8,C,G} Salzkartoffeln Spinat kcal: 650
	Gemüsetasche ^{A,A1,C} Soße ^{A,G} Kartoffelpüree ^{14,3,G} Salat kcal: 567	Vegetarische Klopse ^{A,C,F,I} Kapernsoße ^{A,G} Reis Rote Bete Salat ^{4,9,G} kcal: 591	Vegetarische Bratwurst ^{A,C,F,G,I,J,M} Soße ^{A,G} Salzkartoffeln Schwarzwurzelgemüse ^{3,A,G} kcal: 666	Gemüse Köttbullar ^{A,A1,C} Soße ^{A,G} Kartoffelpüree ^{14,3,G} Schnittbohnsalat ^{3,5,L} kcal: 500
	Pistazienpudding ^{1,H} kcal: 107	Obstsalat kcal: 68	Apfel-Birnenkompott ³ kcal: 160	Vanillepudding ^{1,A,C,F,G,H} 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 16.12.24 bis 22.12.24

Die Beilagen können Sie nach Belieben variieren!

	Freitag	Samstag	Sonntag
	Paprikacremesuppe ^{A,A1} kcal: 81		Brühe mit Fleischklößchen ^{4,A,A1,C,G,I} kcal: 36
	Carbonara Soße ^{2,3,8,A,A1,G} Vollkornnudeln ^{A,A1} Salat kcal: 525	Erbseintopf ^{4,A,A1,C,G,I} Wiener Würstchen ^{10,2,3,4} kcal: 496	Rinderroulade ^{3,I,J,L} Bratensoße ^{A,A1,C,F,G,I,J,L} Salzkartoffeln Blumenkohl ^{A,G} kcal: 376
	Paniertes Seelachsfilet ^{8,A,A1,D,I} Salzkartoffeln Remoulade ^{1,10,9,A,A1,C,G,I,J} Salat kcal: 800		
	Gemüsecarbonara ^I Vollkornnudeln ^{A,A1} Salat kcal: 530	Apfelstrudel ^{A,A1,G} Vanillesauce ^{1,A,A1,C,F,G,H} Obstkompott ³ kcal: 692	Gemüse Bratling ^{A,A1,C} Soße ^{A,G} Salzkartoffeln Blumenkohl ^{A,G} kcal: 546
	Joghurtspeise ^{A,A1,F,G} kcal: 105	Becherdessert ^{3,A,A1,C,F,G,I,J}	Eisbecher ^{1,G} 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.