








SPEISEKARTE

vom 13.01.25 bis 19.01.25

Die Beilagen können Sie nach Belieben variieren!

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag
	Gemüsecremesuppe ^{1,A,A1,I}	Hühnersuppe mit Reis ^{A,A1,I}	Tomatencremesuppe ^{A,A1}	Brühe mit Einlage ^{A,A1,C,G,I}
	kcal: 76	kcal: 26	kcal: 25	kcal: 33
	Putenschnitzel ^{A,F,G,I,J} Rahmsauce ^{A,A1,I,L} Salzkartoffeln Buttererbsen	Kassler Bratensoße ^{A,A1,C,F,G,I,J,L} Salzkartoffeln Dicke Bohnen ^{A,G}	Schweinegeschnetzeltes Gyros Art ^{3,A,A1,I,L} Reis Salat Tzatziki	Blut - Leberwurst ^{13,3,4} Bratensoße ^{A,A1,C,F,G,I,J,L} Kartoffelpüree ^{14,3,G} Sauerkraut ^{3,5,L}
	kcal: 697	kcal: 664	kcal: 693	kcal: 669
	Bratheringröllchen ^{10,A,A1,D,F} Bratkartoffeln Dipp	Maultaschen mit Fleisch ^{A,A1,C,G} Zwiebelsauce ^{A,A1,C,F,G,I,J,L} Salat	Heringsstipp Hausfrauen Art ⁹ Salzkartoffeln	Hähncheninnenfilets ³ Soße ^{A,G} Grüne Nudeln ^{1,2,A,A1} Salat
	kcal: 582	kcal: 796	kcal: 648	kcal: 667
	Vegetarisches Schnitzel ^{A,C,G} Soße ^{A,G} Salzkartoffeln Buttererbsen	Gefüllte Zucchini ¹ Vollkornnudeln ^{A,A1} Tomatensoße Salat	Tofugyros ^{A,A1,C,F,I} Reis Salat Tzatziki	Falafel Bällchen ^{A,A1,C} Soße ^{A,G} Grüne Nudeln ^{1,2,A,A1} Salat
	kcal: 462	kcal: 631	kcal: 507	kcal: 841
	Obst	Apfel-Birnenkompott ³	Grießpudding ^{1,A,A1,C,F,G,H}	Cappuccinopudding ^{A,A1,C,F,G,H,H} 1
		kcal: 160	kcal: 133	kcal: 104

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 13.01.25 bis 19.01.25

Die Beilagen können Sie nach Belieben variieren!

	Freitag	Samstag	Sonntag
	Paprikacremesuppe ^{A,A1} kcal: 81		Brühe mit Eierstich ^{4,A,A1,C,G,I} kcal: 20
	Wirsingroulade ^{A,G} Zwiebelsauce ^{A,A1,C,F,G,I,J,L} Kartoffelpüree ^{14,3,G} Salat kcal: 419	Bunter Bohneneintopf ^I Bockwurst ^{3,8} kcal: 364	Cordon bleu vom Schwein ^{1,2,A,A1,G,I} Bratensoße ^{A,A1,C,F,G,I,J,L} Sauce à la Hollandaise ^{A,G} Salzkartoffeln Fingermöhren kcal: 518
	Seelachsfilet gebraten ^{A,A1,D,I} Salzkartoffeln Salat Müllerinbutter ^{1,A,I} kcal: 697		
	Vegi Roulade ^{A,G} Soße ^{A,G} Kartoffelpüree ^{14,3,G} Salat kcal: 449	gefüllter Pfannkuchen ^{A,A1,C,G} Vanillesauce ^{1,A,A1,C,F,G,H} Obstkompott ³ kcal: 464	Cordon bleu vegetarisch Sauce à la Hollandaise ^{A,G} Soße ^{A,G} Salzkartoffeln Fingermöhren kcal: 390
	Kirschquark ^{2,9,A,A1,F,G} kcal: 108	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.

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.