








SPEISEKARTE

vom 24.03.25 bis 30.03.25

Die Beilagen können Sie nach Belieben variieren!

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag
	Spargelcremesuppe ^{A,A1}	Flöckchensuppe ^{4,A,A1,C,G,I}	Gemüsecremesuppe ^{1,A,A1,I}	Brühe mit Einlage ^{A,A1,C,G,I}
	kcal: 77	kcal: 10	kcal: 76	kcal: 33
	Leberkäse ^{2,3,4} Zwiebelsauce ^{A,A1,C,F,G,I,J,L} Salzkartoffeln Schnittbohngemüse ^{1,A,A1}	Rindergeschnetzeltes ^{1,A,A1,L} Spiralnudeln ^{1,2,A,A1} Apfelmus ³	Kassler Bratensoße ^{A,A1,C,F,G,I,J,L} Salzkartoffeln Dicke Bohnen ^{A,G}	Blut - Leberwurst ^{13,3,4} Bratensoße ^{A,A1,C,F,G,I,J,L} Kartoffelpüree ^{14,3,G} Sauerkraut ^{3,5,L}
	kcal: 859	kcal: 594	kcal: 715	kcal: 566
	Geflügel Köttbullar Soße ^{A,G} Salzkartoffeln Salat	Omelett natur ^{A,A1,C,G,H,H1} Soße ^{A,G} Salzkartoffeln Spinat	Heringsstipp Hausfrauen Art ⁹ Salzkartoffeln	Hähnchenbrust natur ^{A,F,G,I,J} Tomatensoße Bunte Spiralnudeln ^{1,2,A,A1} Salat
	kcal: 855	kcal: 421	kcal: 726	kcal: 530
	Vegetarisches Schnitzel ^{A,C,G} Kräutersoße ^{I,J,L} Kartoffelpüree ^{14,3,G} Schnittbohngemüse ^{1,A,A1}	Tofugeschnetzeltes ^{A,A1,C,F,I} Spiralnudeln ^{1,2,A,A1} Apfelmus ³	Rote Beete Puffer Salzkartoffeln Salat Dipp	Schupfnudel Sauerkraut Pfanne ^{A,A1,C} Soße ^{A,G} Salat
	kcal: 620	kcal: 449	kcal: 1022	kcal: 580
	Pfirsichkompott	Cappuccinopudding ^{A,A1,C,F,G,H,H1}	Apfel-Birnenkompott ³	Obst
	kcal: 271	kcal: 104	kcal: 160	

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 24.03.25 bis 30.03.25

Die Beilagen können Sie nach Belieben variieren!

	Freitag	Samstag	Sonntag
	Brühe mit Fadennudeln ^{4,A,A1,C,G,I}		Brühe mit Eierstich ^{4,A,A1,C,G,I}
	kcal: 19		kcal: 20
	Schweizer Wurstsalat ^{10,2,3,4,5,9,L} Bratkartoffeln	Bunter Bohneneintopf ^I Bockwurst ^{3,8}	Rinderbraten ^{1,3,A,A1,I,J,L} Bratensoße ^{A,A1,C,F,G,I,J,L} Salzkartoffeln Rosenkohlgemüse ^{1,2,3,8,A,A1} Sauce à la Hollandaise ^{A,G}
	kcal: 604	kcal: 364	kcal: 735
	Paniertes Seelachsfilet ^{8,A,A1,D,I} Salzkartoffeln Remoulade ^{1,10,9,A,A1,C,G,I,J} Salat		
	kcal: 785		
	Schweizer Käsesalat ^{3,5,I,L} Bratkartoffeln	Apfelstrudel ^{A,A1,G} Vanillesauce ^{1,A,A1,C,F,G,H} Apfel-Birnenkompott ³	Kartoffel-Rosenkohlauflauf ^{1,2,G} Salat Sauce à la Hollandaise ^{A,G}
	kcal: 591	kcal: 740	kcal: 558
	Quarkspeise ^{2,9,G}	Becherdessert ^{3,A,A1,C,F,G,I,J}	Eisbecher ^{1,G}
	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.