




# SPEISEKARTE

## vom 03.03.25 bis 09.03.25

*Die Beilagen können Sie nach Belieben variieren!*

	Rosenmontag	Dienstag	Aschermittwoch	Donnerstag
	Brühe mit Fadennudeln <sup>4,A,A1,C,G,I</sup> kcal: 19	Kräutercremesuppe <sup>1,4,A,A1</sup> kcal: 74	Grießsuppe <sup>4,A,A1,I</sup> kcal: 25	Brühe mit Einlage <sup>A,A1,C,G,I</sup> kcal: 33
	Fleischkäse grob <sup>10,2,3,4</sup> Bratensoße <sup>A,A1,C,F,G,I,J,L</sup> Kartoffelpüree <sup>14,3,G</sup> Spinat kcal: 361	Kalbsfleischfrikadelle <sup>A,A1,C</sup> Jägersoße <sup>A,A1,I,L</sup> Salzkartoffeln Blumenkohl <sup>A,G</sup> kcal: 537	Spießbraten <sup>4,A</sup> Zwiebelsauce <sup>A,A1,C,F,G,I,J,L</sup> Salzkartoffeln Dicke Bohnen <sup>A,G</sup> kcal: 633	Carbonara Soße <sup>2,3,8,A,A1,G</sup> Vollkornnudeln <sup>A,A1</sup> Salat kcal: 372
	Geflügel Klopse <sup>A,C,F</sup> Currysoße <sup>10,I,L</sup> Gemüserais <sup>I</sup> Salat kcal: 458	2 Eier <sup>3,5,L</sup> Frankfurter grüne Soße Salzkartoffeln Salat kcal: 892	Heringsfilet Hausfrauen Soße <sup>9</sup> Salzkartoffeln kcal: 876	Hähnchensteak <sup>A,A1,C,G,I</sup> Bratensoße <sup>A,A1,C,F,G,I,J,L</sup> Nusskartoffeln Blattsalat kcal: 296
	Gefüllte Zucchini <sup>I</sup> Tomatensoße Gemüserais <sup>I</sup> Salat kcal: 582	Gemüsefrikadelle <sup>A,A1,C</sup> Kräutersoße <sup>A,G</sup> Kartoffelpüree <sup>14,3,G</sup> Salat kcal: 519	Gemüsestäbchen <sup>A,A1,C,G,I,K</sup> Salzkartoffeln Salat Dipp kcal: 467	Gemüsecarbonara <sup>I</sup> Vollkornnudeln <sup>A,A1</sup> Salat kcal: 376
	Pistazienpudding <sup>I,H</sup> kcal: 107	Rhabarberkompott kcal: 60	Himbeerpudding <sup>I</sup> kcal: 127	Obst

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 03.03.25 bis 09.03.25

*Die Beilagen können Sie nach Belieben variieren!*

	Freitag	Samstag	Sonntag
	Zwiebelcremesuppe <sup>1,4,A,A1,I,J</sup> kcal: 79		Brühe mit Fleischklößchen <sup>4,A,A1,C,G,I</sup> kcal: 36
	Fleischwurst <sup>2,3,4</sup> warmer Kartoffelsalat mit Speck <sup>3,5,L</sup> Senf kcal: 624	Erbseintopf <sup>4,A,A1,C,G,I</sup> Bockwurst <sup>3,8</sup> kcal: 495	Rinderroulade <sup>3,I,J,L</sup> Bratensoße <sup>A,A1,C,F,G,I,J,L</sup> Salzkartoffeln Kohlrabi kcal: 332
	Seelachsfilet gebraten <sup>A,A1,D,I</sup> Dillsoße <sup>A,G</sup> Salzkartoffeln Salat kcal: 597		
	Kartoffelsalat <sup>3,5,9,L</sup> Vegetarische Würstchen <sup>1,A,A1,C,F</sup> Senf kcal: 551	Pfannkuchen Fluffies <sup>A,B,C,D,E,F,G,H,I,J,K,L,M,N</sup> Heiße Kirschen Vanillesauce <sup>1,A,A1,C,F,G,H</sup> kcal: 922	Vegi Roulade <sup>A,G</sup> Kräutersoße <sup>A,G</sup> Salzkartoffeln Kohlrabi kcal: 377
	Joghurtspeise <sup>A,A1,F,G</sup> kcal: 105	Becherdessert <sup>3,A,A1,C,F,G,I,J</sup>	Eisbecher <sup>1,G</sup> 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.