








# SPEISEKARTE

## vom 14.04.25 bis 20.04.25

*Die Beilagen können Sie nach Belieben variieren!*

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag
	Gemüsecremesuppe <sup>1,A,A1,I</sup> kcal: 76	Hühnersuppe mit Reis <sup>A,A1,I</sup> kcal: 26	Tomatencremesuppe <sup>A,A1</sup> kcal: 25	Brühe mit Einlage <sup>A,A1,C,G,I</sup> kcal: 33
	Eisbeinflisch Bratensoße <sup>A,A1,C,F,G,I,J,L</sup> Kartoffelpüree <sup>14,3,G</sup> Sauerkraut <sup>3,5,L</sup> kcal: 526	Mettwurst <sup>10,2,3,4</sup> Bratensoße <sup>A,A1,C,F,G,I,J,L</sup> Salzkartoffeln Grünkohl kcal: 1774	Schweineschnitzel <sup>A</sup> Rahmsauce <sup>A,A1,I,L</sup> Salzkartoffeln Kohlrabigemüse <sup>A,G</sup> kcal: 516	Senfkräuterbraten Bratensoße <sup>A,A1,C,F,G,I,J,L</sup> Salzkartoffeln Mischgemüse <sup>1,2,I</sup> kcal: 291
	Tortellini mit Fleischfüllung <sup>A,C,G</sup> Tomatensoße Salat kcal: 660	2 Eier <sup>3,5,L</sup> Senfsauce Hell <sup>A,G</sup> Salzkartoffeln Salat kcal: 691	Klopse <sup>A,A1,C</sup> Soße <sup>A,G</sup> Kartoffelpüree <sup>14,3,G</sup> Salat kcal: 536	Hähncheninnenfilets <sup>3</sup> Asia Sauce <sup>2,4,F</sup> Basmatireis Salat kcal: 567
	Gefüllte Zucchini <sup>1</sup> Wildreis Salat Dipp kcal: 699	Käse Sticks <sup>1,A,A1,C,L</sup> Kartoffelgratin Salat kcal: 790	Tofuschnitzel <sup>A,A1</sup> Soße <sup>A,G</sup> Salzkartoffeln Kohlrabigemüse <sup>A,G</sup> kcal: 608	Kartoffel-Gemüse Rösti <sup>A,A1</sup> Salat Kräuterdipp kcal: 440
	Vanillepudding <sup>1,A,C,F,G,H</sup> kcal: 133	Ananas-Birnenkompott kcal: 112	Himbeerpudding <sup>1</sup> kcal: 127	Obstsalat kcal: 68

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 14.04.25 bis 20.04.25

*Die Beilagen können Sie nach Belieben variieren!*

	Karfreitag	Samstag	Ostersonntag
	Möhrencremesuppe <sup>1,4,A,A1</sup>		Brühe mit Markklößchen <sup>A,A1,C,F,G,I</sup>
	kcal: 81		kcal: 38
	Forellenfilet gebraten <sup>A,A1,D,I</sup> Salzkartoffeln Feldsalat Mandel Butter <sup>G</sup>	Bunter Bohneneintopf <sup>I</sup> Wiener Würstchen <sup>10,2,3,4</sup>	Sauerbraten Ragout <sup>1,3,I,L</sup> Schupfnudeln <sup>1,2,A,A1,C</sup> Preiselbeeren Birnenkompott <sup>3</sup>
	kcal: 790	kcal: 365	kcal: 849
			
	Gemüse-Bratling <sup>A,A1,C</sup> Kleine Kartoffeln <sup>1,2</sup> Feldsalat Dipp	Apfelstrudel <sup>A,A1,G</sup> Vanillesauce <sup>1,A,A1,C,F,G,H</sup>	Tofuragout <sup>A,A1,C,F,I</sup> Schupfnudeln <sup>1,2,A,A1,C</sup> Preiselbeeren Birnenkompott <sup>3</sup>
	kcal: 601	kcal: 580	kcal: 493
	Moussebecher Schoko	Becherdessert <sup>3,A,A1,C,F,G,I,J</sup>	Oster-Eis <sup>1,G</sup>
	kcal: 126		

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.