

## S P E I S E K A R T E vom 07.04.25 bis 13.04.25

## Die Beilagen können Sie nach Belieben variieren!

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag
UPPEN-	Spargelcremesuppe <sup>A,A1</sup>	Flöckchensuppe <sup>4,A,A1,C,G,I</sup>	Blumenkohlcremesuppe <sup>A,A1</sup>	Frühlingssuppe <sup>A,A1,C,G,I</sup>
1011	kcal: 77	kcal: 10	kcal: 97	kcal: 21
	Haxenfleisch	Putenschnitzel <sup>A,F,G,I,J</sup>	Balkan Frikadelle <sup>C,G</sup>	grobe Bratwurst <sup>10,3,4,J</sup>
	Bratensoße <sup>A,A1,C,F,G,I,J,L</sup>	Rahmsauce <sup>A,A1,I,L</sup>	Pikante Soße <sup>2,A,A1</sup>	Bratensoße <sup>A,A1,C,F,G,I,J,L</sup>
/ 900	Kartoffelpüree <sup>14,3,G</sup>	Salzkartoffeln	Kartoffelecken	Kartoffelpüree <sup>14,3,G</sup>
	Wirsinggemüse <sup>A,G</sup>	Salat	Krautsalat <sup>3,5,L</sup>	Spinat
OHKON				_
O LLROUP.	kcal: 528	kcal: 785	kcal: 662	kcal: 467
-	Hähnchenbrustfilet	Kleine Frikadelle <sup>A,A1,C</sup>	Heringsstipp Hausfrauen Art <sup>9</sup>	Maccaroni mit Gemüse al
1 3	Pikante Soße <sup>2,A,A1</sup>	Champignonsoße <sup>A,A1,I,L</sup>	Salzkartoffeln	Forno <sup>A,A1,I</sup>
A. A.	Tomatenreis	Kartoffelpüree <sup>14,3,G</sup>		Tomatensoße
EICHTE	Salat	Salat		Salat
L KOM	kcal: 694	kcal: 537	kcal: 588	kcal: 514
17	Karotten-Sesam-	Vollkorn Spaghetti <sup>A,A1</sup>	Omelett natur <sup>A,A1,C,G,H,H1</sup>	Vegetarische
1	Bratling <sup>A,C,F,I,K</sup>	Gemüsebolognese <sup>I</sup>	Soße <sup>A,G</sup>	Bratwurst <sup>A,C,F,G,I,J,M</sup>
egetarische-	$\mathrm{SoBe}^{\mathrm{A},\mathrm{G}}$	Salat	Kartoffelpüree <sup>14,3,G</sup>	Salzkartoffeln
17	Salzkartoffeln	Parmesan	Salat	Spinat
Kost	Salat			-
11000	kcal: 621	kcal: 640	kcal: 408	keal: 505
	Schokoladenpudding	Obstkompott <sup>3</sup>	Obst	Mandelpudding <sup>A,A1,C,F,G,H,H1</sup>
VACHTICE	kcal: 129	kcal: 111		kcal: 102

Auskunft zu den deklarationspflichtigen Zusatzstoffen und Allergenen entnehmen Sie dem Aushang.

## Herzlich willkommen und guten Appetit!

Änderungen vorbehalten



## S P E I S E K A R T E vom 07.04.25 bis 13.04.25

Die Beilagen können Sie nach Belieben variieren!

	Freitag	Samstag	Sonntag
UPPEN-	Broccolicremesuppe <sup>1,A,A1</sup>		Brühe mit Fleischklößchen <sup>4,A,A1,C,G,I</sup>
TOPF	kcal: 75		kcal: 36
	Wurstgulasch <sup>10,2,3,4,A,A1,I,L</sup>	Pikanter Gulaschsuppentopf <sup>A,A1,C,G,I</sup>	Rindergeschnetzeltes mit Waldpilzen <sup>1,A,A1,L</sup>
	Spätzle <sup>A,A1,C</sup>		Kartoffelgratin
	Salat		Grüne Bohnen <sup>1,2</sup>
( )			
V OLLKONIA			
0.221110.1	kcal: 733	kcal: 201	kcal: 765
and the	Seelachsfilet Müllerin <sup>A,A1,D,I</sup>		
-	Salzkartoffeln		
130	Salat		
EICHTE WA	Zitronenbutter <sup>1,A,I</sup>		
L KONI -	kcal: 713		
	Tofugulasch <sup>A,A1,C,F,I</sup>	Kaiserschmarrn <sup>A,A1,C,F,G,H,H1</sup>	Tofugeschnetzeltes <sup>A,A1,C,F,I</sup>
	Spätzle <sup>A,A1,C</sup>	Apfelmus <sup>3</sup>	Kartoffelgratin
egetarische-	Salat	Preiselbeeren	Grüne Bohnen <sup>1,2</sup>
77	Surar	11010010001011	Dominon
Kost			
11000	kcal: 523	kcal: 606	kcal: 613
	Joghurtspeise mit Obst <sup>A,A1,F,G</sup>	Becherdessert <sup>3,A,A1,C,F,G,I,J</sup>	Eisbecher <sup>1,G</sup>
$\lambda$ / $\sim$			
VACHT CH	kcal: 105		kcal: 77
		<u>l</u>	

Auskunft zu den deklarationspflichtigen Zusatzstoffen und Allergenen entnehmen Sie dem Aushang.

Änderungen vorbehalten