

	Mo 18.09.2023	Di 19.09.2023	Mi 20.09.2023	Do 21.09.2023	Fr 22.09.2023
Menü 1 Klassisch	Schweinegeschnetzeltes <small>20W/26</small> "Zürcher Art" <small>20W/26</small> Rösti Ecken Beilagensalat <small>485 kcal/ 2033 kJ/ 19 g Fett/ 5 mg ges. Fs/ 7 mg Zucker/ 4 mg Salz</small> 6,50 €	Paniertes Hähnchenbrustfilet <small>3/20W/23</small> Sommergemüse <small>28</small> Kartoffelgratin <small>26</small> <small>545 kcal/ 2291 kJ/ 15 g Fett/ 7 mg ges. Fs/ 11 mg Zucker/ 6 mg Salz</small> 6,50 €	Fish & Chips <small>20/20W/21/ 23/26</small> mit Remoulade <small>1/9/20W/23/ 29</small> Beilagensalat <small>687 kcal/ 2860 kJ/ 38 g Fett/ 6 mg ges. Fs/ 4 mg Zucker/ 4 mg Salz</small> 6,50 €	Kasseler Braten <small>2/3/5</small> in Thymianjus <small>3/20</small> Wirsinggemüse <small>26</small> Salzkartoffeln <small>418 kcal/ 2046 kJ/ 25 g Fett/ 12 mg ges. Fs/ 12 mg Zucker/ 10 mg Salz</small> 6,50 €	Albondigas <small>2/20/20W/2 3/25</small> (Spanische Hackfleischbällchen <small>2/20/20W/2 3/25</small> in Tomaten-Gemüsesauce) <small>2/20/20W/2 3/25</small> Röstkartoffeln Beilagensalat <small>667 kcal/ 2805 kJ/ 35 g Fett/ 13 mg ges. Fs/ 16 mg Zucker/ 4 mg Salz</small> 7,00 €
Menü 2 Vegetarisch	Vegetarisch gefüllte Maultaschen <small>2/3/20/20W/ 23/26</small> Sauce Mornay <small>2/20/23/26</small> Ratatouille <small>456 kcal/ 1916 kJ/ 13 g Fett/ 7 mg ges. Fs/ 14 mg Zucker/ 5 mg Salz</small> 4,50 €	Gemüselasagne <small>20/20W/23/ 26/28</small> <small>258 kcal/ 1078 kJ/ 10 g Fett/ 5 mg ges. Fs/ 11 mg Zucker/ 2 mg Salz</small> 4,20 €	Vegetarische Mini Frühlingsrollen <small>20/25</small> Reis-Gemüse Mix <small>25/28/29</small> Sojasauce <small>445 kcal/ 1871 kJ/ 3 g Fett/ 0 mg ges. Fs/ 12 mg Zucker/ 9 mg Salz</small> 4,20 €	Rahmchampignons <small>20/26</small> Baguette <small>20/20W</small> Beilagensalat <small>329 kcal/ 1376 kJ/ 14 g Fett/ 7 mg ges. Fs/ 7 mg Zucker/ 1 mg Salz</small> 4,50 €	Cremiger Blattspinat <small>1/20/26</small> Rührei <small>1/3/23</small> Salzkartoffeln <small>533 kcal/ 2226 kJ/ 28 g Fett/ 10 mg ges. Fs/ 8 mg Zucker/ 8 mg Salz</small> 4,50 €
Menü 3 Pasta Menü	Täglich wechselndes Pastagericht <small>4,50 €</small>	Täglich wechselndes Pastagericht <small>4,50 €</small>	Täglich wechselndes Pastagericht <small>4,50 €</small>	Täglich wechselndes Pastagericht <small>4,50 €</small>	Täglich wechselndes Pastagericht <small>4,50 €</small>
Menü 4 Bistrokarte	Riesencurrywurst vom Schwein mit Currysauce 3,00 €			Portion Pommes Frites 1,90 €	
Salat	Salatteller vom Büffet + Topping nach Wahl (Hirtenkäse, gek. Ei, Schinken und Käse) 4,50 €				
Dessert	Täglich wechselnde Desserts zum Portionspreis von 0,55 €				

Zusatzstoffe:
1 mit Farbstoff, 2 mit Konservierungsstoff oder konserviert, 3 mit Antioxidationsmittel, 5 mit Nitritpökelsalz und/ oder Nitrat, 9 mit Süßungsmittel(n)

Allergene:
20 enthält glutenhaltiges Getreide/-erzeugnisse, 20G Gerste, 20H Hafer, 20R Roggen, 20W Weizen, Dinkel, Khorasan-Weizen, 21 enthält Fisch/-erzeugnisse, 23 enthält Eier/-erzeugnisse, 25 enthält Soja/-erzeugnisse, 26 enthält Milch inkl. Laktose, 27 enthält Schalenfrüchte/-erzeugnisse, 27Ha Haselnuss, 27Ma Mandeln, 27Pi Pistazie, 27Wa Walnuss, 28 enthält Sellerie/-erzeugnisse, 29 enthält Senf/-erzeugnisse, 30 enthält Sesamsamen/-erzeugnisse

- Alkohol
- Lamm
- Schwein
- Fisch
- Low Carb
- Vegan
- Geflügel
- Rind
- Vegetarisch
- Kalb
- Scharf
- Wild

Änderungen zu vorhandenen Zusatzstoffen oder Stoffen/Erzeugnissen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen, entnehmen Sie bitte einer separaten/extra Information zur Speisenausgabe.

Verarbeitungsbedingte Kontakte mit glutenhaltigem Getreide, Fisch, Krebstiere, Eiern, Erdnüssen, Soja, Milch, Schalenfrüchten, Sellerie, Senf, Sesamsamen, Schwefeldioxid, Sulfiten, Lupinen und Weichtieren können trotz größter Sorgfalt bei der Zubereitung nicht ausgeschlossen werden.

Änderungen des Speiseplanes vorbehalten