

	Mo 17.06.2024	Di 18.06.2024	Mi 19.06.2024	Do 20.06.2024	Fr 21.06.2024
Menü 1 Klassisch	Putengulasch 3/20/20W Butterspätzle 1/20/20W Gemüse Mix 25/28/29 489 kcal/ 2058 kJ/ 15 g Fett/ 4880 mg ges. Fs/ 10190 mg Zucker/ 4650 mg Salz 7,00 €	Schweinerücken 3/31 "Försterin Art" 3/31 Kräuterpilze in Rahm 3/31 Kroketten 20/20W 343 kcal/ 1449 kJ/ 6 g Fett/ 2290 mg ges. Fs/ 660 mg Zucker/ 3310 mg Salz 7,50 €	Gebratenes Hähnchenbrustfilet 2/3 Salbeisauce Sommergemüse Gnocchi 23 536 kcal/ 2265 kJ/ 13 g Fett/ 3050 mg ges. Fs/ 30040 mg Zucker/ 5390 mg Salz 7,00 €	Schweinefleisch "süß-sauer" 2/9/10/11/20/20W/23/25 Reisrand Sommergemüse Gnocchi 23 772 kcal/ 3216 kJ/ 40 g Fett/ 6770 mg ges. Fs/ 12420 mg Zucker/ 4160 mg Salz 6,00 €	Seelachsfilet mit Knusperpanierung 20/20G/20W/21/26 Kräuterschaum 20/20G/20W/21/26 Kartoffel-Selleriepüree 1/26/28 Beilagensalat 20/20W/26 554 kcal/ 2323 kJ/ 21 g Fett/ 10680 mg ges. Fs/ 8870 mg Zucker/ 7820 mg Salz 7,50 €
Menü 2 Vegetarisch	Vegetarischer Gemüseeintopf mit Kräutern Reiseinlage 169 kcal/ 716 kJ/ 1 g Fett/ 280 mg ges. Fs/ 5740 mg Zucker/ 4340 mg Salz 4,50 €	Kartoffel-Blumenkohlcurry mit Räuchertofu 2/20/20W/25/26 664 kcal/ 2703 kJ/ 20 g Fett/ 2990 mg ges. Fs/ 43120 mg Zucker/ 6070 mg Salz 5,00 €	Kartoffel-Spinat-Gratin 23/26 349 kcal/ 1450 kJ/ 23 g Fett/ 6120 mg ges. Fs/ 4630 mg Zucker/ 2580 mg Salz 4,50 €	3 gekochte Eier in Senfsauce 2/3/20W/23/26/29 Salzkartoffeln Rote Bete Salat 9 177 kcal/ 749 kJ/ 1 g Fett/ 520 mg ges. Fs/ 8500 mg Zucker/ 2300 mg Salz 4,50 €	Thai Gemüse-Reis-Pfanne mit frischen Sprossen 3/20/23/25/31 pikante Kokos-Chili Sauce 3/20/23/25/31 451 kcal/ 1880 kJ/ 16 g Fett/ 11020 mg ges. Fs/ 9750 mg Zucker/ 3240 mg Salz 4,90 €
Menü 3 Pasta Menü	Täglich wechselndes Pastagericht 4,50 €	Täglich wechselndes Pastagericht 4,50 €	Täglich wechselndes Pastagericht 4,50 €	Täglich wechselndes Pastagericht 4,50 €	Täglich wechselndes Pastagericht 4,50 €
Menü 4 Bistrotkarte	Riesencurrywurst vom Schwein mit Currysauce 5,50 €			Portion Pommes Frites 2,00 € / 0,90 €	
Salat	Salatteller vom Büffet + Topping nach Wahl (Hirtenkäse, gek. Ei, Schinken und Käse) 4,50 €				
Dessert	Täglich wechselnde Desserts zum Portionspreis von 0,60 €				

Zusatzstoffe:
1 mit Farbstoff, 2 mit Konservierungsstoff oder konserviert, 3 mit Antioxidationsmittel, 9 mit Süßungsmittel(n), 10 enthält eine Phenylalaninquelle, 11 kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken

Allergene:
20 enthält glutenhaltiges Getreide/-erzeugnisse, 20G Gerste, 20W Weizen, Dinkel, Khorasan-Weizen, 21 enthält Fisch/-erzeugnisse, 23 enthält Eier/-erzeugnisse, 24 enthält Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse, 25 enthält Soja/-erzeugnisse, 26 enthält Milch inkl. Laktose, 27 enthält Schalenfrüchte/-erzeugnisse, 28 enthält Sellerie/-erzeugnisse, 29 enthält Senf/-erzeugnisse, 31 enthält Schwefeldioxid u. Sulfite

- 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