

	Mo 29.07.2024	Di 30.07.2024	Mi 31.07.2024	Do 01.08.2024	Fr 02.08.2024
Menü 1 Klassisch	Hähnchen-Geschnetzeltes <small>3/20/20W/28</small> "Esterhazy" <small>3/31</small> Kartoffelklöße <small>463 kcal/ 1953 kJ/ 10 g Fett/ 3220 mg ges. Fs/ 2630 mg Zucker/ 5670 mg Salz</small> 7,50 €	Gefüllte Schweineroulade <small>20/20W</small> Gorgonzola Sauce <small>20/20W/26</small> Broccoligemüse Gnocchi <small>23</small> <small>695 kcal/ 2909 kJ/ 39 g Fett/ 14330 mg ges. Fs/ 7170 mg Zucker/ 5750 mg Salz</small> 8,00 €	Cevapcici vom Rind <small>20/20W/23/29</small> Kräuter-Joghurtdip, <small>26</small> Djuvekreis Krautsalat <small>1/3/31</small> <small>390 kcal/ 1632 kJ/ 16 g Fett/ 5850 mg ges. Fs/ 15160 mg Zucker/ 5990 mg Salz</small> 7,50 €	Hausgemachter Hackbraten <small>20W/23</small> Rahmsauce <small>20W/23</small> Grüne Bohnen Kartoffelpüree <small>3/26/31</small> <small>615 kcal/ 2586 kJ/ 25 g Fett/ 11980 mg ges. Fs/ 6720 mg Zucker/ 2000 mg Salz</small> 8,00 €	Seelachsfilet mit Knusperhaube <small>20/20G/20W/21/26</small> Kartoffel-Selleriepüree <small>1/26/28</small> Beilagensalat <small>483 kcal/ 2027 kJ/ 15 g Fett/ 7330 mg ges. Fs/ 9120 mg Zucker/ 6450 mg Salz</small> 8,00 €
Menü 2 Vegetarisch	Kleine Pellkartoffeln Sour-Cream-Dip <small>23/26/29</small> Cole Slaw <small>2/23/29</small> <small>243 kcal/ 1014 kJ/ 10 g Fett/ 770 mg ges. Fs/ 5980 mg Zucker/ 1050 mg Salz</small> 4,50 €	Gemüse-Reispfanne <small>25/28/29</small> Kräutersauce <small>3/20/20W</small> <small>253 kcal/ 1059 kJ/ 7 g Fett/ 2390 mg ges. Fs/ 5060 mg Zucker/ 2310 mg Salz</small> 4,50 €	Riesen-Germknödel <small>20/23/26</small> mit warmen Kirschen <small>3</small> Vanillesauce <small>26</small> <small>446 kcal/ 1888 kJ/ 5 g Fett/ 1310 mg ges. Fs/ 20990 mg Zucker/ 1160 mg Salz</small> 4,50 €	Blumenkohl im Backteig <small>20/20W/23</small> mit Senfmayonnaise <small>2/20G/23/28/29</small> kleinen Kartoffeln <small>712 kcal/ 2973 kJ/ 36 g Fett/ 5730 mg ges. Fs/ 7960 mg Zucker/ 2290 mg Salz</small> 6,00 €	Käsespätzle "Schwäbische Art" <small>20/20W/26</small> Beilagensalat <small>296 kcal/ 1247 kJ/ 11 g Fett/ 6510 mg ges. Fs/ 6800 mg Zucker/ 3720 mg Salz</small> 4,50 €
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 Bistrokarte	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

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