

Speiseplan

	Mo 21.10.2024	Di 22.10.2024	Mi 23.10.2024	Do 24.10.2024	Fr 25.10.2024
Menü 1 klassisch	<p>Schweine Nackensteak</p> <p>Kräuterbutter 26</p> <p>grüne Bohnen</p> <p>Pommes frites</p> <p><small>Brennwert2676 kJ - 643 kcal - 46,5 g Fett - davon 15,5 g gesättigte Fettsäuren - 28,5 g Kohlenhydrate - davon 2,6 g Zucker - 26,9 g Eiweiß - 2 g Salz</small></p> <p>Preis 7,00 €</p>	<p>Bulgur-Hackfleisch-Topf 20/20W/26</p> <p>Weißer Bohnen-Tomatensauce</p> <p>Beilagensalat 1</p> <p><small>Brennwert2259 kJ - 537 kcal - 9,9 g Fett - davon 4,4 g gesättigte Fettsäuren - 74,4 g Kohlenhydrate - davon 9,2 g Zucker - 28,9 g Eiweiß - 1 g Salz</small></p> <p>Preis 7,50 €</p>	<p>Hähnchengeschnetzeltes mit Zucchini und Tomaten 3/20/20W</p> <p>Naturreis</p> <p><small>Brennwert2236 kJ - 535 kcal - 16,8 g Fett - davon 4,6 g gesättigte Fettsäuren - 76,7 g Kohlenhydrate - davon 5,2 g Zucker - 17,6 g Eiweiß - 2,5 g Salz</small></p> <p>Preis 8,00 €</p>	<p>Seelachsfilet mit Knusperpanierung 20/20G/20W/21/26</p> <p>Kräuterschaum 20/20G/20W/21/26</p> <p>Kartoffel-Selleriepüree 1/3/26/28</p> <p>Gemüsemix 20/20W/26</p> <p><small>Brennwert1987 kJ - 474 kcal - 19,6 g Fett - davon 10,9 g gesättigte Fettsäuren - 52,3 g Kohlenhydrate - davon 8,5 g Zucker - 20,5 g Eiweiß - 7,7 g Salz</small></p> <p>Preis 8,50 €</p>	<p>Köttbullar 20/20W/23</p> <p>Champignonrahm / Preiselbeeren 20/20W/26</p> <p>Salzkartoffeln</p> <p>Beilagensalat</p> <p><small>Brennwert2162 kJ - 516 kcal - 31 g Fett - davon 15,6 g gesättigte Fettsäuren - 42,2 g Kohlenhydrate - davon 12,1 g Zucker - 17,7 g Eiweiß - 3,4 g Salz</small></p> <p>Preis 6,50 €</p>
Menü 2 vegetarisch	<p>Provenzalische Gemüsepfanne</p> <p>kleine Pellkartoffeln</p> <p>Kräuterquark 26</p> <p><small>Brennwert924 kJ - 221 kcal - 4,9 g Fett - davon 1,6 g gesättigte Fettsäuren - 30,9 g Kohlenhydrate - davon 10,7 g Zucker - 10,7 g Eiweiß - 2,8 g Salz</small></p> <p>Preis 4,50 €</p>	<p>Gebratene Mie Nudeln mit Wokgemüse 2/8/20/20W/25</p> <p>Sweet Chilisauce</p> <p><small>Brennwert2091 kJ - 496 kcal - 11,2 g Fett - davon 1 g gesättigte Fettsäuren - 83,9 g Kohlenhydrate - davon 15,5 g Zucker - 13,5 g Eiweiß - 3,9 g Salz</small></p> <p>Preis 4,50 €</p>	<p>Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung 26</p> <p>Gemüse-Pilzragout 3/20/20W/26/28/31</p> <p><small>Brennwert2386 kJ - 573 kcal - 29,7 g Fett - davon 11,6 g gesättigte Fettsäuren - 59,7 g Kohlenhydrate - davon 8,2 g Zucker - 13,3 g Eiweiß - 5,3 g Salz</small></p> <p>Preis 5,50 €</p>	<p>Auberginen-Schnitzel 20W/23/30</p> <p>Tomatensauce 20/20W</p> <p>Bulgur 20/20W</p> <p><small>Brennwert2302 kJ - 546 kcal - 10,8 g Fett - davon 3,4 g gesättigte Fettsäuren - 87,5 g Kohlenhydrate - davon 16,4 g Zucker - 21,6 g Eiweiß - 2,6 g Salz</small></p> <p>Preis 4,50 €</p>	<p>Erbesen-Reis-Pfanne mit Zuckerschoten 26</p> <p>Tomaten- Zucchini Sauce</p> <p><small>Brennwert1744 kJ - 410 kcal - 3,1 g Fett - davon 1,5 g gesättigte Fettsäuren - 82,7 g Kohlenhydrate - davon 3 g Zucker - 10,7 g Eiweiß - 0,1 g Salz</small></p> <p>Preis 4,50 €</p>
Menü 3 Pasta Buffet	<p>Täglich wechselndes Pastagericht 4,50€</p>				
Menü 4 Bistrotarte	<p>Riesencurrywurst vom Schwein mit Currysauce 5,50€</p> <p>Portion Pommes Frites 2,00 € / 0,90 €</p>				
Salat	<p>Salatteller vom Buffet + Topping nach Wahl (Hirtenkäse, gek. Ei, Schinken und Käse) 4,50 €</p>				
Dessert	<p>Täglich wechselnde Desserts zum Portionspreis von 0,60 €</p>				

Änderungen zu vorhandenen Zusatzstoffen oder Stoffen/Erzeugnissen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen, entnehmen Sie bitte einer separaten/extra Information zur Speiseausgabe. **Verarbeitungsbedingte Kontakte** mit glutenhaltigem Getreide, Fisch, Krebstieren, Eiern, Erdnüssen, Soja, Milch, Schalenfrüchten, Sellerie, Senf, Sesamsamen, Schwefeldioxid, Sulfiten, Lupinen und Weichtiere können trotz größter Sorgfalt bei der Zubereitung nicht ausgeschlossen werden.

Bei weiteren Fragen wenden Sie sich bitte an unser Personal. **Änderungen des Speiseplanes vorbehalten. Die Nährwertangaben** gelten für eine Portion. Diese können sich auf eine Einzelkomponente oder auf ein Kompletgericht im Speiseplan beziehen. Alle Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer.

Der Speiseplan im Überblick

Mehr Informationen, als du essen kannst.

Zusatzstoffe
















(1) mit Farbstoff · (2) mit Konservierungsstoff o. konserviert
(3) mit Antioxidationsmittel · (4) mit Geschmacksverstärker
(5) mit Nitritpökelsalz und/oder Nitrat · (6) geschwärzt
(7) gewachst (8) mit Phosphat · (9) mit Süßungsmittel(n)
(10) enthält eine Phenylalaninquelle · (11) kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken · (12) genetisch verändert

Allergene

(20) enthält glutenhaltiges Getreide – Weizen (20W), Roggen (20R), Gerste (20G), Hafer (20H), Dinkel (20D), Kamut (20K) · (21) enthält Fisch · (22) enthält Krebstiere
(23) enthält Eier · (24) enthält Erdnüsse · (25) enthält Soja
(26) enthält Milchprodukte inkl. Laktose – laktosefreie Produkte auf Milchbasis können unter 0,1 g Laktose pro 100 g/ml enthalten · (27) enthält Schalenfrüchte – Mandeln (27Ma), Haselnuss (27Ha), Walnuss (27Wa), Cashewnuss (27Ca), Pecannuss (27Pe), Paranuss (27Pa), Pistazie (27Pi), Macadamianuss (27Mk) · (28) enthält Sellerie
(29) enthält Senf · (30) enthält Sesamsamen · (31) enthält Schwefeldioxid und Sulfite – Konzentration > 10 mg/kg oder > 10 mg/l als SO₂ angegeben · (32) enthält Lupine
(33) enthält Weichtiere

Alle Angaben sind ohne Anspruch auf Vollständigkeit.
Eindeutige Nennungen des allergieauslösenden Stoffs oder Erzeugnisses in der Speisenbezeichnung schließen eine weitere Kennzeichnung nach dieser Legende aus.

Kennzeichnungen

-  enthält Fisch, Fischereierzeugnis
-  enthält Geflügel, Geflügelfleisch, reines Geflügelfleischerzeugnis
-  enthält Lamm, Hammel, (inkl. deren Fleisch und Erzeugnisse)
-  enthält Rind/Kalb, Rind-/Kalbfleisch, reines Rind-/Kalbfleischerzeugnis
-  enthält Schwein, Schweinefleisch, reines Schweinefleischerzeugnis
-  enthält Wild, Wildfleisch, reines Wildfleischerzeugnis
-  enthält Alkohol
-  Ovo-Lacto-Vegetarisch (fleischlos)
-  vegan
-  laktosefrei
-  hergestellt ohne glutenhaltige Lebensmittel
-  eignet sich für eine Low-Carb-Ernährungsform
-  eignet sich für eine Low-Fat-Ernährungsform
-  Würzung scharf/pikant
-  regionale Produkte



Das MSC-Siegel und das ASC-Logo sichern zu, dass Ihr Fischprodukt mit größter Sorgfalt gefangen oder gezüchtet wurde – zum Schutz unserer Ozeane, Seen und Flüsse:
www.msc.org/de
MSC-C-54646
www.asc-aqua.org
ASC-C-03449