











## Speiseplan

	Mo 16.12.2024	Di 17.12.2024	Mi 18.12.2024	Do 19.12.2024	Fr 20.12.2024
<b>Menü 1 klassisch</b>	Hähnchenbrustfilet al arrabiata <small>2/20/20W</small>  Kaisergemüse  Eierspätzle <small>20/20W/23</small>  <small>Brennwert1782 kJ - 422 kcal - 11,2 g Fett - davon 3,8 g gesättigte Fettsäuren - 39,2 g Kohlenhydrate - davon 9,5 g Zucker - 39,5 g Eiweiß - 9,3 g Salz</small> <b>7,50 €</b> 	Tortellini gefüllt mit Rindfleisch <small>20/20W</small>  Tomaten-Sahnesauce  Bunter Salat <small>1</small>  <small>Brennwert2664 kJ - 632 kcal - 11,7 g Fett - davon 2,8 g gesättigte Fettsäuren - 101,2 g Kohlenhydrate - davon 8,7 g Zucker - 25,7 g Eiweiß - 0,5 g Salz</small> <b>7,50 €</b> 	Pfannen-Gyrosteller vom Schwein  Tzatziki <small>2/23/26/29</small>  Pommes frites  Krautsalat <small>1/3/31</small>  <small>Brennwert3069 kJ - 738 kcal - 56,5 g Fett - davon 10,6 g gesättigte Fettsäuren - 37,3 g Kohlenhydrate - davon 14,4 g Zucker - 16,5 g Eiweiß - 4,5 g Salz</small> <b>7,50 €</b> 	Kasseler Braten <small>2/3/5</small>  Thymianjus <small>1/3</small>  Sauerkraut  Salzkartoffel <small>3/20/20W</small>  <small>Brennwert1403 kJ - 271 kcal - 14 g Fett - davon 5,8 g gesättigte Fettsäuren - 31,1 g Kohlenhydrate - davon 10 g Zucker - 19,6 g Eiweiß - 9,1 g Salz</small> <b>8,00 €</b> 	Paniertes Dorschfilet <small>20W/21</small>  Cremiger Blattspinat <small>1/3/20/20W/26</small>  kleine Pellkartoffeln  <small>Brennwert1688 kJ - 405 kcal - 18,9 g Fett - davon 5,8 g gesättigte Fettsäuren - 37,3 g Kohlenhydrate - davon 4,5 g Zucker - 18,4 g Eiweiß - 3 g Salz</small> <b>8,00 €</b> 
<b>Menü 2 vegetarisch</b>	Kartoffel-Kürbis Curry <small>28</small>  Aioli <small>1/2/3/23/26</small>  <small>Brennwert1042 kJ - 250 kcal - 10,1 g Fett - davon 1,1 g gesättigte Fettsäuren - 32,8 g Kohlenhydrate - davon 8,7 g Zucker - 5,2 g Eiweiß - 0,9 g Salz</small> <b>4,50 €</b> 	Blumenkohl im Backteig <small>20/20W/23</small>  Kleine Pellkartoffeln  Senfmayonnaise <small>2/20G/23/28/29</small>  <small>Brennwert2880 kJ - 690 kcal - 35,5 g Fett - davon 5,7 g gesättigte Fettsäuren - 79,5 g Kohlenhydrate - davon 7,8 g Zucker - 13,6 g Eiweiß - 2,3 g Salz</small> <b>5,00 €</b> 	Gnocchipfanne mit Grillgemüse <small>23/25/26/28/29</small>  Limetten-Avocado-Salsa  <small>Brennwert1788 kJ - 426 kcal - 17,6 g Fett - davon 3,7 g gesättigte Fettsäuren - 58,1 g Kohlenhydrate - davon 10 g Zucker - 5,4 g Eiweiß - 3,1 g Salz</small> <b>5,00 €</b> 	Gefüllte Backkartoffel <small>1/3/26</small>  Sauerrahm - Dip <small>26</small>  <small>Brennwert1194 kJ - 284 kcal - 8,7 g Fett - davon 5,1 g gesättigte Fettsäuren - 41,9 g Kohlenhydrate - davon 3,5 g Zucker - 9,4 g Eiweiß - 2,6 g Salz</small> <b>1,02 €</b> 	Vegetarisch gefüllte Enchilada <small>8/20/20W/26</small>  Tomatensauce  Gouda überbacken <small>26</small>  <small>Brennwert1995 kJ - 475 kcal - 18,3 g Fett - davon 9,2 g gesättigte Fettsäuren - 53,9 g Kohlenhydrate - davon 10,5 g Zucker - 19,9 g Eiweiß - 2,8 g Salz</small> <b>4,50 €</b> 
<b>Menü 3 Pasta Buffet</b>	Täglich wechselndes Pastagericht <b>4,50€</b>				
<b>Menü 4 Bistrotkarte</b>	Riesencurrywurst vom Schwein mit Currysauce <b>5,50€</b>  Portion Pommes Frites <b>2,00 € / 0,90 €</b>				
<b>Salat</b>	Salatteller vom Buffet + Topping nach Wahl ( Hirtenkäse, gek. Ei, Schinken und Käse) <b>4,50 €</b>				
<b>Dessert</b>	Täglich wechselnde Desserts zum Portionspreis von 0,60 €				

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 Komplettgericht 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 SO<sub>2</sub> 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](http://www.msc.org/de) MSC-C-54646 [www.asc-aqua.org](http://www.asc-aqua.org) ASC-C-03449