

Speiseplan

	Mo 20.01.2025	Di 21.01.2025	Mi 22.01.2025	Do 23.01.2025	Fr 24.01.2025
Menü 1 klassisch	Schweineroulade <small>20/20W</small> Gorgonzola Sauce <small>20/20W/26</small> Broccoligemüse Kartoffelpüree <small>26</small> <small>Brennwert2360 kJ - 568 kcal - 39,1 g Fett - davon 18,5 g gesättigte Fettsäuren - 25 g Kohlenhydrate - davon 6,3 g Zucker - 26,7 g Eiweiß - 6,1 g Salz</small> 8,00 €	Bulgur-Hackfleisch <small>20/20W/25/26/28/29</small> Bohnenragout Bunter Salat <small>1</small> <small>Brennwert2048 kJ - 487 kcal - 9,5 g Fett - davon 4,3 g gesättigte Fettsäuren - 65 g Kohlenhydrate - davon 6,6 g Zucker - 27,3 g Eiweiß - 0,8 g Salz</small> 7,50 €	Gelbes Hähnchen-Thaicurry <small>2/3/28</small> Reis <small>Brennwert1839 kJ - 437 kcal - 11,8 g Fett - davon 8 g gesättigte Fettsäuren - 53,9 g Kohlenhydrate - davon 4 g Zucker - 27,3 g Eiweiß - 4,8 g Salz</small> 7,50 €	Gebratenes Seelachsfilet <small>20W/21</small> Gemüestroh <small>1/3/28</small> Kräutersauce <small>3/20/20W</small> Salzkartoffeln <small>Brennwert1543 kJ - 369 kcal - 16 g Fett - davon 3,6 g gesättigte Fettsäuren - 31,7 g Kohlenhydrate - davon 4,5 g Zucker - 22,7 g Eiweiß - 4,6 g Salz</small> 8,00 €	Schweine Nackensteak Kräuterbutter <small>26</small> Grüne Bohnen Pommes frites <small>Brennwert2675 kJ - 643 kcal - 46,4 g Fett - davon 14,8 g gesättigte Fettsäuren - 28,6 g Kohlenhydrate - davon 2,6 g Zucker - 27 g Eiweiß - 2 g Salz</small> 7,00 €
Menü 2 vegetarisch	vegetarisch gefüllte Kohlroulade <small>20/20D/20W/23/25</small> Kräutersauce <small>3/20/20W</small> Kartoffelpüree <small>26</small> <small>Brennwert1370 kJ - 328 kcal - 14,8 g Fett - davon 8,1 g gesättigte Fettsäuren - 35,4 g Kohlenhydrate - davon 13,4 g Zucker - 10,4 g Eiweiß - 5,8 g Salz</small> 5,00 €	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> 4,50 €	Griechische Gemüsepfanne Oliven und Fetakäse <small>6/26</small> Joghurt Dip <small>26</small> <small>Brennwert703 kJ - 252 kcal - 8,5 g Fett - davon 4,3 g gesättigte Fettsäuren - 15,9 g Kohlenhydrate - davon 12,2 g Zucker - 8,6 g Eiweiß - 1,9 g Salz</small> 4,50 €	Gebratene Mie Nudeln mit Wokgemüse <small>2/8/20/20W/25</small> Sweet-Chilisauce <small>Brennwert2100 kJ - 498 kcal - 11,3 g Fett - davon 1 g gesättigte Fettsäuren - 83,5 g Kohlenhydrate - davon 15,6 g Zucker - 13,8 g Eiweiß - 3,9 g Salz</small> 4,50 €	Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung <small>26</small> Gemüse-Pilzragout <small>3/20/20W/26/28/31</small> <small>Brennwert1705 kJ - 409 kcal - 21,8 g Fett - davon 9,2 g gesättigte Fettsäuren - 40,5 g Kohlenhydrate - davon 5,9 g Zucker - 9,5 g Eiweiß - 4,2 g Salz</small> 5,50 €
Menü 3 Pasta Buffet	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 Buffet + Topping nach Wahl (Hirtenkäse, gek. Ei, Schinken und Käse) 4,50 €				
Dessert	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.