

## Speiseplan

	Mo 10.02.2025	Di 11.02.2025	Mi 12.02.2025	Do 13.02.2025	Fr 14.02.2025
<b>Menü 1 klassisch</b>	<p>Schweinefleischgulasch nach Esterhazy "Art " 28/29</p> <p>Kaisergemüse</p> <p>Eierspätzle 20/20D/20W/23</p> <p><small>Brennwert1990 kJ - 473 kcal - 23,4 g Fett - davon 8,6 g gesättigte Fettsäuren - 33,4 g Kohlenhydrate - davon 8 g Zucker - 30,7 g Eiweiß - 11,1 g Salz</small></p> <p>Preis <b>7,50 €</b></p>	<p>Putenbraten in Rahmsauce 20/20W/26</p> <p>Kaisergemüse 1/3</p> <p>Kroketten 20/20W</p> <p><small>Brennwert1398 kJ - 333 kcal - 8,8 g Fett - davon 4,5 g gesättigte Fettsäuren - 37,5 g Kohlenhydrate - davon 5,3 g Zucker - 23,2 g Eiweiß - 3,8 g Salz</small></p> <p>Preis <b>7,50 €</b></p>	<p>Köttbullar 20/20W/23</p> <p>Champignonrahm 20/20W/26</p> <p>Preiselbeeren</p> <p>Salzkartoffeln</p> <p>Beilagensalat 1</p> <p><small>Brennwert2377 kJ - 568 kcal - 31,4 g Fett - davon 15,7 g gesättigte Fettsäuren - 52 g Kohlenhydrate - davon 15,4 g Zucker - 18,9 g Eiweiß - 3,6 g Salz</small></p> <p>Preis <b>7,50 €</b></p>	<p>Hähnchenbrustfilet 20/20D/20G/20H/20 K/20R/20W/26/28/29</p> <p>Tomate und Mozzarella 20/20D/20G/20H/20 K/20R/20W/26/28/29</p> <p>Spaghetti in Pesto-rahm 3/26/27/27Ca</p> <p><small>Brennwert2042 kJ - 485 kcal - 16,5 g Fett - davon 7,6 g gesättigte Fettsäuren - 47,2 g Kohlenhydrate - davon 6,4 g Zucker - 35,9 g Eiweiß - 1,2 g Salz</small></p> <p>Preis <b>8,00 €</b></p>	<p>Pochiertes Seelachsfilet 21</p> <p>Dillsauce 3/26</p> <p>Broccoligemüse</p> <p>Salzkartoffeln</p> <p><small>Brennwert1142 kJ - 272 kcal - 3,3 g Fett - davon 1,1 g gesättigte Fettsäuren - 33 g Kohlenhydrate - davon 5,1 g Zucker - 25,8 g Eiweiß - 8,4 g Salz</small></p> <p>Preis <b>7,50 €</b></p>
<b>Menü 2 vegetarisch</b>	<p>"Mercimek Corbasi" Türkische Linsensuppe 3/26/28/29/31</p> <p>Brötchen 20/20G/20W</p> <p><small>Brennwert1422 kJ - 337 kcal - 3,1 g Fett - davon 1 g gesättigte Fettsäuren - 57 g Kohlenhydrate - davon 4,1 g Zucker - 16,3 g Eiweiß - 2,3 g Salz</small></p> <p>Preis <b>4,50 €</b></p>	<p>Vegetarisch gefüllte Paprikaschote 20/20G</p> <p>Tomatensauce</p> <p><small>Brennwert1200 kJ - 278 kcal - 2,3 g Fett - davon 0,5 g gesättigte Fettsäuren - 50,6 g Kohlenhydrate - davon 15,6 g Zucker - 8,6 g Eiweiß - 2,6 g Salz</small></p> <p>Preis <b>4,50 €</b></p>	<p>Schupfnudel-Sauerkrautpfanne 1/3/20/20W/23</p> <p>Senfmayonnaise 2/23/28/29</p> <p><small>Brennwert2137 kJ - 512 kcal - 27,8 g Fett - davon 3 g gesättigte Fettsäuren - 54,3 g Kohlenhydrate - davon 13,7 g Zucker - 7,5 g Eiweiß - 5,3 g Salz</small></p> <p>Preis <b>5,00 €</b></p>	<p>Italienische Gemüsepfanne(Antipasti) 28</p> <p>Kräuterquark 26</p> <p><small>Brennwert941 kJ - 225 kcal - 3,1 g Fett - davon 1,8 g gesättigte Fettsäuren - 34,4 g Kohlenhydrate - davon 8,2 g Zucker - 12,2 g Eiweiß - 1,4 g Salz</small></p> <p>Preis <b>4,50 €</b></p>	<p>Cremiger Blattspinat 1/3/20/20W/26</p> <p>Rührei 1/23</p> <p>Salzkartoffeln</p> <p><small>Brennwert1816 kJ - 437 kcal - 22,7 g Fett - davon 9,1 g gesättigte Fettsäuren - 32,4 g Kohlenhydrate - davon 4,9 g Zucker - 23 g Eiweiß - 5,6 g Salz</small></p> <p>Preis <b>4,50 €</b></p>
<b>Menü 3 Pasta Buffet</b>	<p>Täglich wechselndes Pastagericht <b>4,50€</b></p>				
<b>Menü 4 Bistrokarte</b>	<p>Riesencurrywurst vom Schwein mit Currysauce <b>5,50€</b></p> <p>Portion Pommes Frites <b>2,00 € / 0,90 €</b></p>				
<b>Salat</b>	<p>Salatteller vom Büffet + Topping nach Wahl ( Hirtenkäse, gek. Ei, Schinken und Käse) <b>4,50 €</b></p>				
<b>Dessert</b>	<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 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