

Speiseplan

	Mo 19.05.2025	Di 20.05.2025	Mi 21.05.2025	Do 22.05.2025	Fr 23.05.2025
Menü 1 klassisch	Hähnchengeschnetzeltes Tomate-Basilikum 3/20/20W Kräuterreis Beilagensalat <small>Brennwert1914 kJ - 453 kcal - 7,9 g Fett - davon 3,5 g gesättigte Fettsäuren - 52,7 g Kohlenhydrate - davon 10,1 g Zucker - 40,7 g Eiweiß - 4,7 g Salz</small> 7,50 € 	Hausgemachte Frikadelle 20/20W/23 Kohlrabigemüse á la Creme 20/20W/26 Salzkartoffeln <small>Brennwert1877 kJ - 448 kcal - 22,7 g Fett - davon 10,5 g gesättigte Fettsäuren - 36 g Kohlenhydrate - davon 5,3 g Zucker - 24 g Eiweiß - 3,2 g Salz</small> 7,50 € 	Putengyrosteller Tzatziki 2/23/26/29 Tomaten-Gemüsereis Krautsalat 1/3/31 <small>Brennwert1508 kJ - 360 kcal - 14,5 g Fett - davon 3 g gesättigte Fettsäuren - 26,8 g Kohlenhydrate - davon 12,5 g Zucker - 27,6 g Eiweiß - 6,8 g Salz</small> 7,50 € 	Hausgemachter Backfisch 20/20W/21/23 Remoulade 9/20/20W/23/29 und warmem Kartoffelsalat 1/3/9/29/31 <small>Brennwert2536 kJ - 610 kcal - 35,8 g Fett - davon 3,6 g gesättigte Fettsäuren - 42,7 g Kohlenhydrate - davon 3,6 g Zucker - 27,9 g Eiweiß - 5,6 g Salz</small> 8,00 € 	Schweinerückensteak 20/20W Sauce Hollandaise 23/26 Mischgemüse 1/3 Kroketten 20/20W <small>Brennwert2677 kJ - 642 kcal - 40,2 g Fett - davon 5,4 g gesättigte Fettsäuren - 40,3 g Kohlenhydrate - davon 5,7 g Zucker - 27,4 g Eiweiß - 3,7 g Salz</small> 7,00 € 
Menü 2 vegetarisch	Eier in Senfsauce 2/20/20W/23/26/29 Salzkartoffeln Rote Betesalat 9 <small>Brennwert811 kJ - 193 kcal - 4,5 g Fett - davon 1,6 g gesättigte Fettsäuren - 27,8 g Kohlenhydrate - davon 8,6 g Zucker - 8,9 g Eiweiß - 2,2 g Salz</small> 4,50 € 	Spinat-Kartoffel-Bratlinge 2/3/20/20H/31 Gurken-Joghurt-Dip 26 <small>Brennwert1004 kJ - 239 kcal - 2,8 g Fett - davon 1,5 g gesättigte Fettsäuren - 42,2 g Kohlenhydrate - davon 7,2 g Zucker - 7,9 g Eiweiß - 1,9 g Salz</small> 5,00 € 	Auberginen Schnitzel 20/20W/23/30 Tzatziki 2/23/26/29 Tomatenreis <small>Brennwert2042 kJ - 485 kcal - 13,4 g Fett - davon 2,4 g gesättigte Fettsäuren - 72,1 g Kohlenhydrate - davon 8,5 g Zucker - 16,9 g Eiweiß - 2,8 g Salz</small> 5,00 € 	Hausgemachte Kartoffelpuffer 2/3/23/31 mit Apfelkompott 3 oder Sour Creme 23/26/29 <small>Brennwert2659 kJ - 638 kcal - 32,9 g Fett - davon 3 g gesättigte Fettsäuren - 69,7 g Kohlenhydrate - davon 18,4 g Zucker - 12,5 g Eiweiß - 4,7 g Salz</small> 5,00 € 	Gnocchi-Gemüseauflauf 23/26 <small>Brennwert1751 kJ - 416 kcal - 13,8 g Fett - davon 5,9 g gesättigte Fettsäuren - 60,4 g Kohlenhydrate - davon 7,9 g Zucker - 8,9 g Eiweiß - 1,7 g Salz</small> 4,50 € 
Menü 3 Pasta Buffet	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 €				

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 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