

## Speiseplan

	Mo 26.05.2025	Di 27.05.2025	Mi 28.05.2025	Do 29.05.2025	Fr 30.05.2025
<b>Menü 1</b> klassisch	Balkantopf mit Schweinefleisch <small>2/3/20/20W</small>  Eierspätzle <small>20/20D/20W/23</small>  <small>Brennwert1800 kJ - 430 kcal - 14,7 g Fett - davon 4,9 g gesättigte Fettsäuren - 41,8 g Kohlenhydrate - davon 8 g Zucker - 29,5 g Eiweiß - 5 g Salz</small> <b>7,00 €</b>	Hähnchen Cordon bleu <small>1/2/3/8/20/20W/26</small>  Käsesauce <small>1/8/20/20W/26</small>  Buttererbsen <small>26</small>  Salzkartoffeln  <small>Brennwert2265 kJ - 543 kcal - 27,9 g Fett - davon 9,5 g gesättigte Fettsäuren - 43,6 g Kohlenhydrate - davon 10 g Zucker - 28,5 g Eiweiß - 4,5 g Salz</small> <b>7,50 €</b>	Gelbes Thaicurry Hähnchenbrust <small>2/3/28</small>  Naturreis  <small>Brennwert1832 kJ - 436 kcal - 11,4 g Fett - davon 7,7 g gesättigte Fettsäuren - 53,8 g Kohlenhydrate - davon 4 g Zucker - 27,4 g Eiweiß - 4,7 g Salz</small> <b>7,50 €</b>	Christi Himmelfahrt  <small>Brennwert0 kJ - 0 kcal - 0 g Fett - davon 0 g gesättigte Fettsäuren - 0 g Kohlenhydrate - davon 0 g Zucker - 0 g Eiweiß - 0 g Salz</small>	Brückentag  <small>Brennwert0 kJ - 0 kcal - 0 g Fett - davon 0 g gesättigte Fettsäuren - 0 g Kohlenhydrate - davon 0 g Zucker - 0 g Eiweiß - 0 g Salz</small> <b>0,00 €</b>
<b>Menü 2</b> vegetarisch	Gefüllte Backkartoffel <small>1/3/26</small>  Kräuterquark <small>26</small>  Beilagensalat  <small>Brennwert1355 kJ - 322 kcal - 8,4 g Fett - davon 4,9 g gesättigte Fettsäuren - 45,2 g Kohlenhydrate - davon 6,3 g Zucker - 15 g Eiweiß - 3,1 g Salz</small> <b>4,50 €</b>	Tortellini-Auflauf mit mediterranem Gemüse <small>20/20W/26</small>  Tomatensauce  <small>Brennwert2166 kJ - 516 kcal - 18,5 g Fett - davon 8,4 g gesättigte Fettsäuren - 68,6 g Kohlenhydrate - davon 8,4 g Zucker - 15,3 g Eiweiß - 1,3 g Salz</small> <b>5,00 €</b>	Griechische Gemüsepfanne <small>6/26</small>  Oliven und Fetakäse <small>6/26</small>  kleinen Pellkartoffeln  <small>Brennwert1078 kJ - 258 kcal - 6,6 g Fett - davon 3 g gesättigte Fettsäuren - 37 g Kohlenhydrate - davon 10,8 g Zucker - 9,4 g Eiweiß - 1,8 g Salz</small> <b>4,00 €</b>	Christi Himmelfahrt  <small>Brennwert0 kJ - 0 kcal - 0 g Fett - davon 0 g gesättigte Fettsäuren - 0 g Kohlenhydrate - davon 0 g Zucker - 0 g Eiweiß - 0 g Salz</small>	Brückentag  <small>Brennwert0 kJ - 0 kcal - 0 g Fett - davon 0 g gesättigte Fettsäuren - 0 g Kohlenhydrate - davon 0 g Zucker - 0 g Eiweiß - 0 g Salz</small> <b>0,00 €</b>
<b>Menü 3</b> Pasta Buffet	Täglich wechselndes Pastagericht <b>4,50€</b>				
<b>Menü 4</b> Bistrokarte	Riesencurrywurst vom Schwein mit Currysauce <b>5,50€</b> Portion Pommes Frites <b>2,00 € / 0,90 €</b>				
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 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