

Speiseplan

	Mo16.06.2025	Di17.06.2025	Mi18.06.2025	Do19.06.2025	Fr20.06.2025
Menü 1 klassisch	Hähnchenbrust "Saltimbocca"2/3	Lasagne Bolognese20/20W/23/25/26/28/29	Schweinebraten	Hähnchen-Geschnetzeltes3/20/20W/28	Fischnuggets20/20W/21/29
	Tomatensauce3/7/20/20W/26	Rindfleisch20/20W/23/25/26/28/29	Rahmsauce	"Esterhazy"3/20/20W/28	mit Remoulade9/20/20W/23/29
	grüne Bohnen	Beilagensalat	Gemüsemix1/3/28	(mit frischen Gemüsestiften)3/20/20W/28	Pommes Macaires20/20W
	Kroketten20/20W		Kartoffelkloß3/31	Makkaroni20/20W	Beilagensalat
	Brennwert1487 kJ · 353 kcal · 10,1 g Fett · davon 5,6 g gesättigte Fettsäuren · 36,9 g Kohlenhydrate · davon 6,9 g Zucker · 26 g Eiweiß · 3,2 g Salz8,00 €	Brennwert1918 kJ · 460 kcal · 20,1 g Fett · davon 10 g gesättigte Fettsäuren · 49 g Kohlenhydrate · davon 7,6 g Zucker · 18 g Eiweiß · 4 g Salz7,50 €	Brennwert1437 kJ · 343 kcal · 16,2 g Fett · davon 6,3 g gesättigte Fettsäuren · 25,3 g Kohlenhydrate · davon 3 g Zucker · 22,2 g Eiweiß · 3,4 g Salz7,50 €	Brennwert1862 kJ · 441 kcal · 7,6 g Fett · davon 2,7 g gesättigte Fettsäuren · 50,3 g Kohlenhydrate · davon 4,3 g Zucker · 40,5 g Eiweiß · 4,6 g Salz4,90 €	Brennwert2766 kJ · 664 kcal · 42,7 g Fett · davon 3,4 g gesättigte Fettsäuren · 47,5 g Kohlenhydrate · davon 3,2 g Zucker · 18,8 g Eiweiß · 2,7 g Salz8,00 €
Menü 2 vegetarisch	"Mercimek Corbasi" Türkische Linsensuppe26/31	Gemüselasagne20/20W/23/26/28	Ofenfrische vegetarisch gefüllte Paprika20/20W	Bulgurpfanne mit Gemüseragout20/20G/28	Cremiger Blattspinat1/3/20/20W/26
	Baguette20/20W	Beilagensalat	Tomatensauce	Joghurt-Dip26	Rührei1/23
					Salzkartoffeln
	Brennwert1193 kJ · 282 kcal · 2,2 g Fett · davon 0,9 g gesättigte Fettsäuren · 46,2 g Kohlenhydrate · davon 5,2 g Zucker · 15,4 g Eiweiß · 1,8 g Salz4,50 €	Brennwert1179 kJ · 282 kcal · 6,8 g Fett · davon 2 g gesättigte Fettsäuren · 42,3 g Kohlenhydrate · davon 11,1 g Zucker · 9,7 g Eiweiß · 0,7 g Salz1,69 €	Brennwert815 kJ · 194 kcal · 1,4 g Fett · davon 0,3 g gesättigte Fettsäuren · 34,2 g Kohlenhydrate · davon 11,9 g Zucker · 6,4 g Eiweiß · 0,3 g Salz4,50 €	Brennwert1026 kJ · 238 kcal · 4,9 g Fett · davon 1,4 g gesättigte Fettsäuren · 35,9 g Kohlenhydrate · davon 5,3 g Zucker · 7,7 g Eiweiß · 1,9 g Salz4,00 €	Brennwert1589 kJ · 382 kcal · 21 g Fett · davon 8,1 g gesättigte Fettsäuren · 26,1 g Kohlenhydrate · davon 3,4 g Zucker · 20,6 g Eiweiß · 5,5 g Salz4,50 €
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 Portionsgröße. Diese können sich auf eine Einzelkomponente oder auf ein Kompletgericht 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