

Speiseplan für die Woche vom

03.06.2024 bis 07.06.2024

	Montag 03.06.2024	Dienstag 04.06.2024	Mittwoch 05.06.2024	Donnerstag 06.06.2024	Freitag 07.06.2024																																								
Menü 1	Schinken Käse Spätzle ^{2/4/9/a/a1} Rahm _{/c/f/g/k'} <table border="1"> <tr><td>Kcal</td><td>KH</td><td>F</td><td>EW</td></tr> <tr><td>624,2</td><td>53,65</td><td>27,15</td><td>39,69</td></tr> </table> 	Kcal	KH	F	EW	624,2	53,65	27,15	39,69	Putengulasch ^g Kräuterkartoffeln <table border="1"> <tr><td>Kcal</td><td>KH</td><td>F</td><td>EW</td></tr> <tr><td>365,36</td><td>36,09</td><td>8,23</td><td>34,19</td></tr> </table> 	Kcal	KH	F	EW	365,36	36,09	8,23	34,19	oder Rindfleischbällchen ^{a1'/a3'/c/f'} mit Preiselbeeren _{/g'/i'/k'} Kartoffelgratin ^g <table border="1"> <tr><td>Kcal</td><td>KH</td><td>F</td><td>EW</td></tr> <tr><td>670,7</td><td>49,63</td><td>39,74</td><td>25,73</td></tr> </table>	Kcal	KH	F	EW	670,7	49,63	39,74	25,73	Nudeln 1 ^{a/a1} Rahm-Fleisch ^g Pfannengemüse <table border="1"> <tr><td>Kcal</td><td>KH</td><td>F</td><td>EW</td></tr> <tr><td>462,71</td><td>61,4</td><td>12,41</td><td>24,67</td></tr> </table>	Kcal	KH	F	EW	462,71	61,4	12,41	24,67	<table border="1"> <tr><td>Kcal</td><td>KH</td><td>F</td><td>EW</td></tr> <tr><td>0</td><td>0</td><td>0</td><td>0</td></tr> </table>	Kcal	KH	F	EW	0	0	0	0
Kcal	KH	F	EW																																										
624,2	53,65	27,15	39,69																																										
Kcal	KH	F	EW																																										
365,36	36,09	8,23	34,19																																										
Kcal	KH	F	EW																																										
670,7	49,63	39,74	25,73																																										
Kcal	KH	F	EW																																										
462,71	61,4	12,41	24,67																																										
Kcal	KH	F	EW																																										
0	0	0	0																																										
Menü 2 ohne Fleisch	Süße Pfannkuchen ^{9/a/a1/c/g} Nutella ^{g/h/h2} <table border="1"> <tr><td>Kcal</td><td>KH</td><td>F</td><td>EW</td></tr> <tr><td>758,4</td><td>91,32</td><td>33,6</td><td>19,02</td></tr> </table> 	Kcal	KH	F	EW	758,4	91,32	33,6	19,02	Gnocchis ^c mit Pfannengemüse_HD ^{i'} <table border="1"> <tr><td>Kcal</td><td>KH</td><td>F</td><td>EW</td></tr> <tr><td>417,47</td><td>75,88</td><td>8,68</td><td>7,13</td></tr> </table>	Kcal	KH	F	EW	417,47	75,88	8,68	7,13	Germknödel ^{2/4/9/a/a1/a} mit Vanillesoße ^{2'/c'/f'/g'/h} ^{1/a'/c'/f'/g} _{/g'/h'} <table border="1"> <tr><td>Kcal</td><td>KH</td><td>F</td><td>EW</td></tr> <tr><td>502</td><td>99,38</td><td>4</td><td>14,85</td></tr> </table>	Kcal	KH	F	EW	502	99,38	4	14,85	Bavette ^{a/a1/c'/f'/k} vegetarischer Bolognese ⁱ <table border="1"> <tr><td>Kcal</td><td>KH</td><td>F</td><td>EW</td></tr> <tr><td>415,1</td><td>81,51</td><td>1,77</td><td>14,74</td></tr> </table>	Kcal	KH	F	EW	415,1	81,51	1,77	14,74	<table border="1"> <tr><td>Kcal</td><td>KH</td><td>F</td><td>EW</td></tr> <tr><td>0</td><td>0</td><td>0</td><td>0</td></tr> </table>	Kcal	KH	F	EW	0	0	0	0
Kcal	KH	F	EW																																										
758,4	91,32	33,6	19,02																																										
Kcal	KH	F	EW																																										
417,47	75,88	8,68	7,13																																										
Kcal	KH	F	EW																																										
502	99,38	4	14,85																																										
Kcal	KH	F	EW																																										
415,1	81,51	1,77	14,74																																										
Kcal	KH	F	EW																																										
0	0	0	0																																										
Sättigungsbeilage	<table border="1"> <tr><td>Kcal</td><td>KH</td><td>F</td><td>EW</td></tr> <tr><td>0</td><td>0</td><td>0</td><td>0</td></tr> </table>	Kcal	KH	F	EW	0	0	0	0	<table border="1"> <tr><td>Kcal</td><td>KH</td><td>F</td><td>EW</td></tr> <tr><td>0</td><td>0</td><td>0</td><td>0</td></tr> </table>	Kcal	KH	F	EW	0	0	0	0	<table border="1"> <tr><td>Kcal</td><td>KH</td><td>F</td><td>EW</td></tr> <tr><td>0</td><td>0</td><td>0</td><td>0</td></tr> </table>	Kcal	KH	F	EW	0	0	0	0	<table border="1"> <tr><td>Kcal</td><td>KH</td><td>F</td><td>EW</td></tr> <tr><td>0</td><td>0</td><td>0</td><td>0</td></tr> </table>	Kcal	KH	F	EW	0	0	0	0	<table border="1"> <tr><td>Kcal</td><td>KH</td><td>F</td><td>EW</td></tr> <tr><td>0</td><td>0</td><td>0</td><td>0</td></tr> </table>	Kcal	KH	F	EW	0	0	0	0
Kcal	KH	F	EW																																										
0	0	0	0																																										
Kcal	KH	F	EW																																										
0	0	0	0																																										
Kcal	KH	F	EW																																										
0	0	0	0																																										
Kcal	KH	F	EW																																										
0	0	0	0																																										
Kcal	KH	F	EW																																										
0	0	0	0																																										

Zusatzstoffe

1 mit Farbstoff, 2 mit Konservierungsstoff, 4 mit Antioxidationsmittel, 9 mit Phosphat, g Milch

Allergene

a Glutenhaltiges Getreide, a1 Weizen, Dinkel, Kamut, a2 Roggen, a3 Gerste, c Eier, f Sojabohnen, h Schalenfrüchte, h1 Mandeln, h2 Haselnüsse, i Sellerie, k Senf
(' = Allergene können in Spuren enthalten sein)

Beachten Sie, dass Allergene in Spuren enthalten sein können. Die Herstellung allergenfreier Kost erfolgt stets in Absprache mit der Küchenleitung.

Wir wünschen unseren Gästen einen guten Appetit!