



Tageskarte



Montag, den 18.12.2023

Chili sin Carne mit Mais, Kidneybohnen und Paprika 
mit Gemüsereis ⁹

kcal: 481,3, Fett: 6,9 g, KH: 76,6 g, EW: 22,3 g

Dienstag, den 19.12.2023

2 Seefisch-Frikadellen ^{1,10,1a,4,7}
mit Dillsoße ⁶
und Möhrengemüse 
dazu Kartoffelpüree ^{7,A}

kcal: 439,1, Fett: 7,5 g, KH: 55,7 g, EW: 21,6 g

Mittwoch, den 20.12.2023

Hähnchenfilet natur
mit Blattspinat in Soße ⁶
und Bandnudeln ^{1,1a,3}


kcal: 521,7, Fett: 16,3 g, KH: 55,7 g, EW: 35,2 g

Donnerstag, den 21.12.2023

Blumenkohl - Brokkoli - Kartoffelauflauf ^{3,7}
dazu Kürbissoße ^{6,A,K}
und grüne Erbsen 

kcal: 496,2, Fett: 26,1 g, KH: 35,1 g, EW: 15,5 g

Freitag, den 22.12.2023

Seelachs gebraten ^{1,1a,4}
Mit Kräutersoße mit Gemüwestreifen ^{6,9}
dazu Brokkoli 
und Reis 

kcal: 656,5, Fett: 27,9 g, KH: 59,1 g, EW: 25,8 g

Wir wünschen guten Appetit!

Neue Darstellung, Preise: Hauptkomponenten 2,80 €, Beilagen 1,20 €, Gemüse und Salat 1,20 €, Eintopfgerichte 4,00 €.

Weitere Speisenangebote entnehmen Sie bitte unseren Angebotstafeln. Änderungen vorbehalten.

Die Speisen werden mit Oliven- oder Rapsöl zubereitet. Kreuzkontaminationen können nicht ausgeschlossen werden.

Legende:  = Icon Vegan,  = Icon Vegetarisch,  = Icon Schwein, 1 = Glutenhaltiges Getreide, 10 = Senf und Senferzeugnisse, 1a = Weizen, 3 = Eier und Eierzeugnisse, 4 = Fisch und Fischerzeugnisse, 6 = Soja und Sojaerzeugnisse, 7 = Milch und Milcherzeugnisse einschl. Laktose, 8 = Schalenfrüchte und Erzeugnisse, 8a = Mandel, 8d = Cashewnüsse, 9 = Sellerie und Sellerieerzeugnisse, A = mit Antioxidationsmittel, F = mit Farbstoff, K = mit Konservierungsstoff, Ph = mit Phosphat