



Tageskarte



Montag, den 22.07.2024

Jägerschnitte  ^{1,10,1a,K,Ph}
mit Tomatensoße 
und Spirelli-Nudeln  ^{1,1a}

kcal: 632,6, Fett: 31,1 g, KH: 65,0 g, EW: 21,0 g

Dienstag, den 23.07.2024

Putenhacksteak natur
dazu Karottensoße  ⁶
mit Ofen Kürbis 
und Spinat Gnocchi

kcal: 625,0, Fett: 18,9 g, KH: 70,4 g, EW: 29,6 g

Mittwoch, den 24.07.2024

Kalbsragout mit Spargel ^{6,A}
dazu grüne Erbsen 
und Reis 

kcal: 379,3, Fett: 8,3 g, KH: 46,1 g, EW: 26,5 g

Donnerstag, den 25.07.2024

Paprikaquark ⁷
Ofen Kürbis Gemüse 
gebackene Kräuter-Kartoffeln  ^k

kcal: 456,7, Fett: 21,4 g, KH: 47,8 g, EW: 21,2 g

Freitag, den 26.07.2024

Schlemmerfisch Bordelaise ^{1,1a,4}
mit Kräutersoße  ⁶
dazu Möhrengemüse 
und Kartoffelpüree ^{7,A}

kcal: 546,8, Fett: 22,6 g, KH: 37,0 g, EW: 27,3 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