




Tageskarte






Montag, den 17.03.2025

Chili sin Carne mit Mais, Kidneybohnen und Paprika
dazu Gemüsereis ⁹
kcal: 414,4, Fett: 6,8 g, KH: 61,7 g, EW: 20,8 g



Dienstag, den 18.03.2025

Kalbsragout mit Spargel^A
mit Spätzle ^{1,1a,3}
kcal: 326,2, Fett: 9,0 g, KH: 35,5 g, EW: 24,2 g




Mittwoch, den 19.03.2025

2 Bifteki Hacksteak ^{3,7}
dazu Paprikasoße 
und Salzkartoffeln 
kcal: 463,9, Fett: 21,8 g, KH: 39,9 g, EW: 23,9 g

Donnerstag, den 20.03.2025

Blumenkohl - Brokkoli - Kartoffelauflauf^{3,7}
dazu Kürbisssoße ^{6,A,K}
und grüne Erbsen 
kcal: 498,3, Fett: 26,9 g, KH: 34,4 g, EW: 15,1 g

Freitag, den 21.03.2025




Seelachs gebraten^{1,1a,4}
Kräutersoße mit Gemüsestreifen ^{6,9}
dazu Brokkoli 
und Reis 
kcal: 643,1, Fett: 27,9 g, KH: 56,0 g, EW: 25,5 g

Wir wünschen guten Appetit!

Weitere Speisenangebote entnehmen Sie bitte unseren Angebotstafeln. Änderungen vorbehalten.

Preise entnehmen Sie bitte den Preisinformationen vor Ort.

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