



Tageskarte



Montag, den 06.04.2026

Lamhacksteak^{1,1a,3}
mit Soße zum Braten
dazu grüne Bohnen
und Salzkartoffeln

kcal: 332,2, Fett: 11,7 g, KH: 37,4 g, EW: 16,2 g

Dienstag, den 07.04.2026

Seelachs gebraten^{1,1a,4,7}
mit Kräutersoße
und Möhrengemüse
dazu Reis

kcal: 248,2, Fett: 10,4 g, KH: 18,2 g, EW: 18,7 g

Mittwoch, den 08.04.2026

Currywurst geschnitten. in Currysoße^{10,7,9}
mit grünen Erbsen
und Reis

kcal: 405,9, Fett: 18,4 g, KH: 42,3 g, EW: 14,9 g

Donnerstag, den 09.04.2026

Bauernhackfleischroulade^{1,10,1a}
mit Soße zum Braten
dazu Kaisergemüse
und Salzkartoffeln

kcal: 221,3, Fett: 3,0 g, KH: 18,9 g, EW: 27,1 g

Freitag, den 10.04.2026

Süßkartoffel-Gemüsepfanne^{5,6}
mit Möhrengemüse
und Salzkartoffeln

kcal: 375,0, Fett: 12,9 g, KH: 50,4 g, EW: 9,9 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