






Tageskarte



Montag, den 20.04.2026

3 Fleischklößchen 


Tomatensoße 

Bunte Nudeln  ^{1,1a}


kcal: 437,4, Fett: 24,6 g, KH: 35,6 g, EW: 17,8 g

Dienstag, den 21.04.2026

Seelachs gebraten ^{1,1a,4,7}

mit Kräutersoße 

und Möhregemüse 

dazu Reis 

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

Mittwoch, den 22.04.2026


Makkaroni ^{1,1a,7}


mit


Blattspinat und Käse


kcal: 413,2, Fett: 12,5 g, KH: 55,3 g, EW: 18,0 g

Donnerstag, den 23.04.2026

Bauernhackfleischroulade  ^{1,1a,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 24.04.2026

Süßkartoffel-Gemüsepfanne  ^{5,6}

mit Möhregemüse 

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