






Tageskarte






Montag, den 29.06.2026

2 gekochte Eier ³
Senfsoße ¹⁰
Kaisergemüse 
Salzkartoffeln 

kcal: 361,5, Fett: 15,1 g, KH: 34,2 g, EW: 18,8 g

Dienstag, den 30.06.2026

Seelachs gebraten ^{1,1a,4,7}
Kräutersoße 
Brokkoli 
Kartoffelpüree ^{7,A,S}



kcal: 325,9, Fett: 12,7 g, KH: 25,2 g, EW: 25,1 g

Mittwoch, den 01.07.2026

Omelett ^{3,7}
Rahmspinat ^{6,7}
Salzkartoffeln 


kcal: 312,9, Fett: 13,9 g, KH: 29,0 g, EW: 15,2 g

Donnerstag, den 02.07.2026

Geflügelfrikadelle ^{1,1a,3}
Geflügelsoße
Wachsbrechbohngemüse 
Salzkartoffeln 

kcal: 396,6, Fett: 18,9 g, KH: 33,3 g, EW: 20,8 g

Freitag, den 03.07.2026

Hühnerfrikassee ^{7,S}
Gemüsereis 




kcal: 233,3, Fett: 9,6 g, KH: 29,9 g, EW: 4,7 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