



Tageskarte



Montag, den 20.07.2026

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 21.07.2026

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 22.07.2026

3 Königsberger Klopse 
Kapernsoße
Möhrengemüse 
Kartoffelpüree ^{7,A,S}

kcal: 445,6, Fett: 25,8 g, KH: 34,5 g, EW: 16,3 g

Donnerstag, den 23.07.2026

Makkaroni m. Blattspinat & Käse ^{1,1a,7}

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

Freitag, den 24.07.2026

Schweineschnitzel ^{1,1a}
Soße zum Braten 
feine grüne Erbsen 
Kartoffelpüree ^{7,A,S}

kcal: 354,1, Fett: 13,6 g, KH: 35,3 g, EW: 21,3 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 Konservierungsmittel, Ph = mit Phosphat