

	Mo 06.05.2024	Di 07.05.2024	Mi 08.05.2024	Do 09.05.2024	Fr 10.05.2024
<b>Menü 1 Klassisch</b>	<b>Putengulasch</b> mit buntem Gemüsemix Butterspätzle Beilagensalat 544 kcal/ 2290 kJ/ 16 g Fett/ 5150 mg ges. Fs/ 9920 mg Zucker/ 4030 mg Salz 7,50 €	<b>Hausgemachtes Schweineschnitzel</b> "Wiener Art" Pommes frites Beilagensalat 975 kcal/ 4080 kJ/ 59 g Fett/ 10150 mg ges. Fs/ 2090 mg Zucker/ 2480 mg Salz 7,50 €	<b>Gebratenes Hähnchenbrustfilet</b> Käse-Sahnesauce Frühlingsgemüse Gnocchi 588 kcal/ 2468 kJ/ 25 g Fett/ 10360 mg ges. Fs/ 9890 mg Zucker/ 4080 mg Salz 7,00 €	Christi Himmelfahrt	Brückentag
<b>Menü 2 Vegetarisch</b>	<b>Kartoffel-Gemüsepuffer</b> mit Sour-Cream-Dip 344 kcal/ 1441 kJ/ 7 g Fett/ 1760 mg ges. Fs/ 6190 mg Zucker/ 4180 mg Salz 4,50 €	<b>Schupfnudel-Pilzpfanne</b> in Kräutersahne 353 kcal/ 1476 kJ/ 15 g Fett/ 3880 mg ges. Fs/ 7880 mg Zucker/ 1630 mg Salz 4,50 €	<b>Blumenkohl im Backteig</b> Senfmayonnaise kleine Kartoffeln 712 kcal/ 2973 kJ/ 35 g Fett/ 5690 mg ges. Fs/ 7950 mg Zucker/ 2160 mg Salz 6,50 €		
<b>Menü 3 Pasta Menü</b>	<b>Täglich wechselndes Pastagericht</b> 4,50 €	<b>Täglich wechselndes Pastagericht</b> 4,50 €	<b>Täglich wechselndes Pastagericht</b> 4,50 €		
<b>Menü 4 Bistrokarte</b>	<b>Riesencurrywurst vom Schwein mit Currysauce</b> 5,50 €			<b>Portion Pommes Frites</b> 2,00 € / 0,90 €	
<b>Salat</b>	<b>Salatteller vom Büffet + Topping nach Wahl ( Hirtenkäse, gek. Ei, Schinken und Käse) 4,50 €</b>				
<b>Dessert</b>	<b>Täglich wechselnde Desserts zum Portionspreis von 0,60 €</b>				

**Zusatzstoffe:**  
1 mit Farbstoff, 2 mit Konservierungsstoff oder konserviert, 3 mit Antioxidationsmittel, 8 mit Phosphat

**Allergene:**  
20 enthält glutenhaltiges Getreide/-erzeugnisse, 20G Gerste, 20W Weizen, Dinkel, Khorasan-Weizen, 23 enthält Eier/-erzeugnisse, 25 enthält Soja/-erzeugnisse, 26 enthält Milch inkl. Laktose, 28 enthält Sellerie/-erzeugnisse, 29 enthält Senf/-erzeugnisse, 31 enthält Schwefeldioxid u. Sulfite

- Alkohol
- Lamm
- Schwein
- Fisch
- Low Carb
- Vegan
- Geflügel
- Rind
- Vegetarisch
- Kalb
- Scharf
- Wild

Änderungen zu vorhandenen Zusatzstoffen oder Stoffen/Erzeugnissen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen, entnehmen Sie bitte einer separaten/extra Information zur Speisenausgabe.

**Verarbeitungsbedingte Kontakte** mit glutenhaltigem Getreide, Fisch, Krebstiere, Eiern, Erdnüssen, Soja, Milch, Schalenfrüchten, Sellerie, Senf, Sesamsamen, Schwefeldioxid, Sulfiten, Lupinen und Weichtieren können trotz größter Sorgfalt bei der Zubereitung nicht ausgeschlossen werden.

Änderungen des Speiseplanes vorbehalten