

## Speiseplan

	Mo 03.02.2025	Di 04.02.2025	Mi 05.02.2025	Do 06.02.2025	Fr 07.02.2025
Klassisches Menü			<p>Geflügelfleischkäse 2/3/8</p> <p>Karottenrahm 1/3</p> <p>Kartoffelpüree 3/26/31</p> <p>#BEZUG!</p>	<p>Tortellini mit Rindfleischfüllung 20/20W</p> <p>Tomaten-Gemüsesauce 20/20W/28</p> <p>Brennwert2584 kJ - 613 kcal - 13,5 g Fett - davon 4,5 g gesättigte Fettsäuren - 96 g Kohlenhydrate - davon 8,6 g Zucker</p>	<p>Seelachsfilet Müllerin Art 20W/21</p> <p>Erbsenrahm 28</p> <p>Salzkartoffeln</p> <p>Brennwert1440 kJ - 344 kcal - 9,4 g Fett - davon 1 g gesättigte Fettsäuren - 43,3 g Kohlenhydrate - davon 2,3 g Zucker - 19,4 g</p>
Vegetarisches Menü		26	<p>Kaiserschmarrn 20W/23/26</p> <p>Vanillesauce 26</p> <p>Brennwert2157 kJ - 514 kcal - 10,6 g Fett - davon 3 g gesättigte Fettsäuren - 90,3 g Kohlenhydrate - davon 45 g Zucker - 14,9 g</p>	<p>Tortellini mit Spinat-Käsefüllung 20/20W/26</p> <p>Tomaten-Gemüsesauce 20/20W/28</p> <p>Brennwert2582 kJ - 613 kcal - 16,1 g Fett - davon 4,7 g gesättigte Fettsäuren - 92 g Kohlenhydrate - davon 7,6 g Zucker</p>	<p>Käsespätzle " Schwäbische Art"</p> <p>Brennwert1242 kJ - 294 kcal - 8,1 g Fett - davon 4,6 g gesättigte Fettsäuren - 42,7 g Kohlenhydrate - davon 2,9 g Zucker - 11,5 g</p>
Dessert			<p>Schokopudding 26</p> <p>Brennwert553 kJ - 132 kcal - 6,2 g Fett - davon 4 g gesättigte Fettsäuren - 16 g Kohlenhydrate - davon 12 g Zucker - 3,2 g</p>	<p>Pfirsich-Maracuja-Joghurt 26</p> <p>Brennwert416 kJ - 99 kcal - 3,1 g Fett - davon 2 g gesättigte Fettsäuren - 13,2 g Kohlenhydrate - davon 12,1 g Zucker - 3,9 g</p>	<p>Eisbecher 1/26</p> <p>Brennwert605 kJ - 144 kcal - 6,2 g Fett - davon 5,5 g gesättigte Fettsäuren - 20 g Kohlenhydrate - davon 16,8 g Zucker - 2,2 g</p>

Änderungen zu vorhandenen Zusatzstoffen oder Stoffen/Erzeugnissen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen, entnehmen Sie bitte einer separaten/extra Information zur Speiseausgabe. **Verarbeitungsbedingte Kontakte** mit glutenhaltigem Getreide, Fisch, Krebstieren, Eiern, Erdnüssen, Soja, Milch, Schalenfrüchten, Sellerie, Senf, Sesamsamen, Schwefeldioxyden, Sulfiten, Lupinen und Weichtiere können trotz größter Sorgfalt bei der Zubereitung nicht ausgeschlossen werden.

Bei weiteren Fragen wenden Sie sich bitte an unser Personal. **Änderungen des Speiseplanes vorbehalten.** Die Nährwertangaben gelten für eine Portion. Diese können sich auf eine Einzelkomponente oder auf ein Kompletgericht im Speiseplan beziehen.