

## MENÜ

## MITTAG

## SUPPE &amp; SALAT

## Salatbuffet

120 kcal, 4g EW, 9g F, 6g KH

## Gemüsebrühe (Sel) mit

## Pfannenkuchenstreifen (Ei,Glu,Mi)

44 kcal, 1g EW, 2g F, 5g KH

1

Hähnchenbrustfilet,  
Geflügelsoße (Glu), Staudensellerie (Sel)  
und Rosmarinkartoffeln

290 kcal, 32g EW, 6g F, 26g KH

2

Großer Röstli (E,Glu,Mi) mit  
Rahmgemüse (Glu,Mi/1) überbacken

566 kcal, 13g EW, 38g F, 40g KH

3

Hacksteak (Ei,Glu,Sf) mit  
Pfefferrahmsoße (Glu/1,3)  
Blumenkohlgemüse  
Kümmelkartoffeln

468 kcal, 25g EW, 24g F, 37g KH

## DESSERT

## Frisches Obst

34 kcal, 0g EW, 0g F, 8g KH

## ABEND

Schweizer Wurstsalat (Mi/2,3,8,9)  
Wurst-Käseauswahl (Mi), Salate

\*\*\* Die Deklaration der Allergene sowie die Erklärung der kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe (in Klammern) hängen im Speisesaal zur Ansicht aus \*\*\*  
Die Menüs werden der jeweiligen Diätverordnung angepasst

## MENÜ

## MITTAG

## SUPPE &amp; SALAT

## Salatbuffet

129 kcal, 4g EW, 9g F, 6g KH

## Siebenkräuterrahmsuppe (E,Glu,Mi/1)

27 kcal, 1g EW, 1g F, 3g KH

.....

## Gekochte Eier (E/2) mit Senfsoße (E,Glu,Mi,Sf/1)

## Brokkoli und Kartoffeln

252 kcal, 17g EW, 9g F, 25g KH

## Asia-Gemüse-Pfanne (Glu/1)

## Mie Nudeln (E,Glu)

256 kcal, 10g EW, 4g F, 43g KH

Ofenkartoffeln (Glu) mit  
gegrilltem Paprikagemüse  
an Sauerrahmdip (Mi)

172 kcal, 7g EW, 4g F, 26g KH

.....

## DESSERT

## Berliner (E,Glu,Mi/3)

232 kcal, 4g EW, 11g F, 29 KH

## ABEND

## Griechischer Salat (6)

## Hirtenkäse (Mi) und Fladenbrot (Glu)

## Wurst-Käseauswahl (Mi), Salate

\*\*\* Die Deklaration der Allergene sowie die Erklärung der kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe (in Klammern) hängen im Speisesaal zur Ansicht aus \*\*\*

## MENÜ

## MITTAG

## SUPPE &amp; SALAT

Salatbuffet

129 kcal, 4g EW, 9g F, 6g KH

Feine Kartoffelsuppe

mit Röstbrotwürfeln (Glu)

35 kcal, 1g EW, 1g F, 6g KH

.....  
1 Rotbarschfilet an Dillsoße (E,Glu,Mi/1)

buntes Karottengemüse

und Basmatireis

245 kcal, 17g EW, 4g F, 34g KH

2 Mediterran gefüllte Zucchini

mit Käse überbacken (Mi/3,6) pikante

Tomatensoße (Glu), Ebly (Zartweizen) (Glu)

335 kcal, 15g EW, 10g F, 43g KH

3 Paniertes Schnitzel (Glu,Mi)

Pommes Frites

Ketchup und Mayonnaise (E,Sf/1,3,9,10)

711 kcal, 29g EW, 45g F, 46g KH

.....  
DESSERT

Mousse Limone (Mi/1)

61 kcal, 1g EW, 4g F, 5g KH

## ABEND

Salamiaufschnitt

Wurst-Käseauswahl (Mi) , Salate

\*\*\* Die Deklaration der Allergene sowie die Erklärung der kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe (in Klammern) hängen im Speisesaal zur Ansicht aus \*\*\*

Die Menüs werden der jeweiligen Diätverordnung angepasst

## MENÜ

## MITTAG

## SUPPE &amp; SALAT

## Salatbuffet

129 kcal, 4g EW, 9g F, 6g KH

## Grießsuppe mit Gemüsewürfel (Glu,Sel/1)

97 kcal, 3g EW, 2g F, 16g KH

.....

1

## Rindfleisch (Sel),

milde Meerrettichsoße (E,Glu,Mi/1,2,3,5)

und Bouillionkartoffeln (Sel)

260 kcal, 28g EW, 8g F, 19g KH

2

## Tomate gefüllt

mit Balireis (Mi,Sel)

Grüne Currysoße (E,Glu,Mi/1)

218 kcal, 6g EW, 6g F, 35g KH

3

## Schweinehaxe an feiner Jus (Glu)

Bayrisch Kraut (Glu) und Kartoffelpüree (Mi/1)

418 kcal, 41g EW, 18g F, 22g KH

.....

## DESSERT

## Müslijoghurt

mit Physalis (Glu,Mi,Nü/9)

101 kcal, 5g EW, 4g F, 10g KH

## ABEND

## Backfischbrötchen, Salatgarnitur

und Remouladensoße (E,F,Glu,Mi,S,Sf/1,3,9)

Wurst-Käseauswahl (Mi), Salate

\*\*\* Die Deklaration der Allergene sowie die Erklärung der kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe (in Klammern) hängen im Speisesaal zur Ansicht aus \*\*\*

Die Menüs werden der jeweiligen Diätverordnung angepasst

## MENÜ

## MITTAG

## SUPPE &amp; SALAT

## Salatbuffet

129 kcal, 4g EW, 9g F, 6g KH

## Gemüsebrühe (Sel) mit Eierflocken (E)

15 kcal, 1g EW, 1g F, 0g KH

.....

1

Fischroulade (F,Sel) auf Spinat (E,Glu,Mi/1)  
und Dampfkartoffeln

232 kcal, 25g EW, 3g F, 25g KH

2

Gemüsecurry mit Kokosmilch (Glu,Sel)  
und Naturreis

296 kcal, 6g EW, 16g F, 32g KH

3

Hack-Lauch-Topf  
mit Käse und Kartoffeln (Mi)

317 kcal, 19g EW, 24g F, 7g KH

.....

## DESSERT

## Vanillequarkcreme (Mi,So)

80kcal, 4g EW, 3g F, 8g KH

## ABEND

Käsebuffet (Mi), Ciabatta (Glu)  
Wurst-Käseauswahl (Mi), Salate (#1,2,3,4,9)

\*\*\* Die Deklaration der Allergene sowie die Erklärung der kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe (in Klammern) hängen im Speisesaal zur Ansicht aus \*\*\*

Die Menüs werden der jeweiligen Diätverordnung angepasst

## MENÜ

## MITTAG

## SUPPE &amp; SALAT

Gemischter Blattsalat mit Dressing

129 kcal, 4g EW, 9g F, 6g KH

.....

1

Gemüse Eintopf  
mit Würstchen (2,3,5)

192 kcal, 8g EW, 12g F, 13g KH

2

Gemüse Eintopf (5)

71 kcal, 3g EW, 1g F, 13g KH

3

Makkaroni mit  
Gemüsestreifen (Glu,Sel) und  
Kräutersoße (Glu,Mi)

232 kcal, 7g EW, 4g F, 39g KH

.....

## DESSERT

Topfenknödel Erdbeere (E,Glu,Mi)

Pfirsichsoße

148 kcal, 4g EW, 3g F, 27g KH

## ABEND

Gemüsequark (Mi,Sel) mit Dampfkartoffeln  
Wurst-Käseauswahl (Mi) , Salate

\*\*\* Die Deklaration der Allergene sowie die Erklärung der kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe (in Klammern) hängen im Speisesaal zur Ansicht aus \*\*\*

Die Menüs werden der jeweiligen Diätverordnung angepasst

## MENÜ

## MITTAG

## SUPPE &amp; SALAT

## Salatbuffet

129 kcal, 4g EW, 9g F, 6g KH

## Süßkartoffelsuppe mit Kokosmilch

(Glu/1)

80kcal, 1g EW, 3g F, 10g KH

.....

Putengeschnetzeltes (Glu/1) mit  
ZucchiniGemüse und Farfalle (Glu)

345 kcal, 25g EW, 8g F, 42g KH

Gefüllte Kartoffeltaschen (Mi)  
an Sour Cream (Mi)

217 kcal, 6g EW, 12g F, 20g KH

## DESSERT

## Eiskrönchen (Mi,So)

251 kcal, 4g EW, 13g F, 30g KH

## ABEND

Gemischte Schinkenplatte  
Wurst-Käseauswahl (Mi), Salate

\*\*\* Die Deklaration der Allergene sowie die Erklärung der kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe (in Klammern) hängen im Speisesaal zur Ansicht aus \*\*\*

Die Menüs werden der jeweiligen Diätverordnung angepasst