

Unser Speiseplan

für die Woche vom 28.09. – 02.10.2026



Veg. Maultaschensuppe mit Röstzwiebeln ^{a1}
Bayrisch Creme ⁱ



Hausgemachte Rohrnudeln ^{a1,e,i} mit Vanillesoße ⁱ



Currywurst vom Schwein und Pommes
Apfelkühle ^{a1}



Veg. Currywurst und Pommes



Schweinshaxe, Kartoffelknödel, Schweinebratensoße
Schokocreme Schwarzwälder Art ⁱ



Käsespätzle ^{a1, i} mit Röstzwiebeln



Schweineschnitzel ^{a1}, Kartoffelsalat, Wildpreiselbeeren
Grießpudding ^{a1, i} mit Zimt und Zucker



Apfelstrudel mit Vanillesoße ^{a1, i}



Weißwurst, Brezel ^{a1} süßer Senf
Obst der Saison



Veg. Brotzeitteller ^{a1, i}

JEDEN TAG HABEN WIR EIN REICHHALTIGES SALATBUFFET!

**AUS WIRTSCHAFTLICHEN UND NACHHALTIGEN GRÜNDEN BEHALTEN WIR UNS
ÄNDERUNGEN IN DER SPEISENFOLE VOR!**



Tagesgericht

vegetarisches Gericht

1) Farbstoffe, 2) Konservierungsstoffe, 3) Antioxidationsmittel, 4) Geschmacksverstärker, 5) geschwefelt, 6) geschwärzt, 7) mit Phosphat, 8) unter Schutzatmosphäre verpackt, 9) Süßungsmittel, 11) mit einer Zuckerart, 12) enthält eine Phenylalaninquelle, 13) kann abführend wirken, 14) koffeinhaltig, 15) chininhaltig, 16) Kochsalz, 17) Zucker, a) glutenhaltig, b) Sellerie, c) Erdnüsse, d) Sesam, e) Eier, f) Krustentiere, g) Schalenfrüchte, h) Soja, i) Milch einschl. Laktose, j) Fisch, k) Senf, l) Sulfite, m) Lupine, n) Weichtiere, a1) Weizen, a2) Roggen, a3) Gerste, a4) Hafer, a5) Dinkel, a6) Kamut, g1) Mandeln, g2) Haselnüsse, g3) Walnüsse, g4) Cashew, g5) Pecannüsse, g6) Paranüsse, g7) Pistazie, g8) Macadamianüsse, g9) Queenslandnüsse