

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>SUPPE</b>	Wir <b>0,80 €</b>	Geflügelbouillon mit Glasnudeln & Wokgemüse <b>0,80 €</b> 129,3 kcal	Altdeutsche Kartoffelsuppe mit Speck & Lauch <b>0,80 €</b> 166,3 kcal	Hühnerbrühe mit Eierstich und Gemüse <b>0,80 €</b> 47,2 kcal	Klare Champignonsuppe mit Erbsen <b>0,80 €</b> 40,5 kcal
Zusatzstoffe / Allergene	// //	2 // a, f, k, aa //	2, 3 // g, i // 101	// c, g, i // 101	// //
<b>STARTER</b>	Wünschen <b>0,00 €</b>	Ciabatta "Caprese" mit Rucolapesto <b>2,80 €</b> 390,8 kcal	Gemischter Salat mit Cocktaildressing, Ei und Champignons <b>2,80 €</b> 387,7 kcal	Weißwurst-Salat mit Radieschen und Schnittlauch <b>2,80 €</b> 551,8 kcal	Hähnchen-Nuggets mit Curry Dip <b>2,80 €</b> 145,4 kcal
Zusatzstoffe / Allergene	// //	// a, g, h, aa, ac, hd //	1, 3, 9, 6 // g, i // 101	2, 9, 8 // a, j, l, aa, ac // 101, 103	// //
<b>VEGGIE</b>	einen <b>0,00 €</b>	"Spaghetti al limone" mit Grana Padano <b>4,00 €</b> 774,1 kcal	Cannelloni mit Spinat-Frischkäse & Tomatensauce <b>5,00 €</b> 693,1 kcal	Gebackener Feta mit Gemüse-Bohnsalat an Rosmarin-Olivenöl <b>5,00 €</b> 767,1 kcal	Zitruspenne mit Chili, Manchego & Rosmarin <b>4,50 €</b> 797,6 kcal
Zusatzstoffe / Allergene	// //	1, 2 // a, c, g, h, aa, ha //	// a, c, g, aa // 13	3 // a, g, i, l, aa, ab // 103	1, 2 // a, c, g, aa //
<b>TRADITIONELL</b>	schönen <b>0,00 €</b>	Schwäbische Linsen mit Spätzle wahlweise mit Saitenwürschtle <b>5,00 €</b> 1145 kcal	Wies'n Ochsenbraten mit Bayrisch Kraut und Kartoffelklöße <b>6,50 €</b> 989,2 kcal	Paniertes Schnitzel mit Kartoffel-Gurkensalat & Preiselbeeren <b>5,00 €</b> 885,5 kcal	Fischfilet "Bordelaise" mit Petersilienkartoffeln <b>5,00 €</b> 696,6 kcal
Zusatzstoffe / Allergene	// //	2, 3, 8 // a, c, g, l, aa // 101, 13	2, 3 // i, j, l // 101, 103	// a, c, g, j, aa // 101	// a, c, d, g, l, aa // 103
<b>WELTWEIT</b>	Tag <b>0,00 €</b>	Asiatischer Bratreis mit Hähnchen & Gemüse, dazu Hoisin Sauce <b>5,50 €</b> 536,3 kcal	Spitzkohlpfanne mit Rindfleisch und Orecchiette <b>5,50 €</b> 840,7 kcal	Gebratene Hähnchenbrust mit Champignon-Pfeffersauce, Schupfnudeln & Ingwermöhren <b>5,50 €</b> 886,9 kcal	<b>0,00 €</b>
Zusatzstoffe / Allergene	// //	1, 2 // a, c, f, k, aa //	// a, g, aa //	3 // a, c, g, aa //	// //
<b>BEILAGE</b>	der <b>0,00 €</b>	Schupfnudeln <b>1,30 €</b> 140,9 kcal	Kartoffelpüree <b>1,30 €</b> 156,3 kcal	Schwäbische Spätzle <b>1,30 €</b> 360,1 kcal	Risi Bisi <b>1,30 €</b> 246,9 kcal
Zusatzstoffe / Allergene	// //	// a, c, g, h, aa, hb //	// g //	1, 2 // a, c, aa, ae //	// g //
<b>GEMÜSE I</b>	deutschen <b>0,00 €</b>	Champignon a la creme <b>1,10 €</b> 271,5 kcal	Fenchel-Orangen Gemüse <b>1,10 €</b> 216,5 kcal	Maisgemüse <b>1,10 €</b> 139,5 kcal	Rahm-Lauch <b>1,10 €</b> 110 kcal
Zusatzstoffe / Allergene	// //	// g //	// //	// g //	// a, g, aa //
<b>GEMÜSE II</b>	Einheit <b>0,00 €</b>	<b>0,00 €</b>	<b>0,00 €</b>	<b>0,00 €</b>	<b>0,00 €</b>
Zusatzstoffe / Allergene	// //	// //	// //	// //	// //

Frisches und abwechslungsreiches Salatbuffet: Salatteller klein **1,20€** | mittel **1,90€** | groß **3,80€**

Beilagen zur Auswahl: Standardbeilage **0,80€** | Sonderbeilage **1,00€ - 1,30€**

**Süße Dessert-Genüsse: 1,10€ - 2,50€**

Angehörige von Mitarbeitern und Mitarbeiter unserer Mieter sowie Gäste zahlen einen Aufschlag von 20%

Die Nährwerte, Zusatzstoffe und allergieauslösenden Lebensmittel sowie die Legenden können Sie in Form einer Informationsmappe jederzeit an der Ausgabe einsehen.

Änderungen vorbehalten.

Ihr SV Team wünscht einen guten Appetit.

