

KW 27	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Salatbowl: Klein: 3,90 € Mittel: 5,50 € Groß: 6,80 €	Bunte Salate vom Buffet mit Salatsoßen İ j j g a g1 N: 325.96 kcal F: 16.49 g GF: 3.74 g C: 36.41 g Z: 10.11 g P: 6.85 g S: 2.15 g B: 3.03 BE	Aufgrund von betrieblichen Veranstaltung heute reduziertes Salatbuffet sowie geänderte Speisenausgabezeiten (von 11.30 Uhr bis 14.00 Uhr)	Bunte Salate vom Buffet mit Salatsoßen İ j j g a g1 N: 325.96 kcal F: 16.49 g GF: 3.74 g C: 36.41 g Z: 10.11 g P: 6.85 g S: 2.15 g B: 3.03 BE	Bunte Salate vom Buffet mit Salatsoßen İ j j g a g1 N: 325.96 kcal F: 16.49 g GF: 3.74 g C: 36.41 g Z: 10.11 g P: 6.85 g S: 2.15 g B: 3.03 BE	Bunte Salate vom Buffet mit Salatsoßen İ j j g a g1 N: 325.96 kcal F: 16.49 g GF: 3.74 g C: 36.41 g Z: 10.11 g P: 6.85 g S: 2.15 g B: 3.03 BE
Tasse Tagessuppe	Frische Zucchini-Käse-Suppe æ İ j 2 g g1 N: 132.07 kcal F: 7.29 g GF: 4.08 g C: 11.16 g Z: 2.26 g P: 5.04 g S: 2.03 g B: 0.90 BE 3,30 €	Hausgemachter Eintopf deswegen keine Suppe	Brokkolicremesuppe İ j 2 z g g1 N: 137.50 kcal F: 7.45 g GF: 4.02 g C: 12.20 g Z: 5.05 g P: 5.06 g S: 2.34 g B: 0.99 BE 3,30 €	Erdbeermilch-Shake İ j g g1 N: 199.55 kcal F: 3.65 g GF: 2.38 g C: 36.94 g Z: 36.04 g P: 3.80 g S: 0.12 g B: 3.08 BE 2,50 €	Rinderkraftsuppe mit Markklößchen und Eierstich İ j c g a g1 a1 N: 191.38 kcal F: 11.39 g GF: 4.37 g C: 15.18 g Z: 8.81 g P: 7.11 g S: 1.58 g B: 1.26 BE 3,30 €
Unser Tagesgericht	Rindergulasch mit Waldpilzen dazu Kroketten und Kaisergemüse İ j c a N: 940.50 kcal F: 27.91 g GF: 11.47 g C: 120.59 g Z: 27.50 g P: 48.74 g S: 5.74 g B: 10.04 BE 12,00 €	Cheesburger-Lauchsuppeneintopf mit Brötchen İ j y g a g1 a1 N: 472.09 kcal F: 30.38 g GF: 17.38 g C: 35.54 g Z: 10.49 g P: 14.28 g S: 2.36 g B: 2.95 BE 8,10 €	Paprikaschote Vegetarisch mit Tomatensoße und Gemüserais İ j c 3 5 i c j t k f g b d a g1 N: 649.11 kcal F: 29.55 g GF: 11.34 g C: 62.20 g Z: 15.88 g P: 31.60 g S: 9.59 g B: 5.18 BE 8,30 €	Schweineschnitzel Jäger Art mit Spätzle und buntem Gemüse İ j c 5 4 i y f g a a1 N: 873.22 kcal F: 25.37 g GF: 8.68 g C: 83.75 g Z: 19.75 g P: 73.61 g S: 12.38 g B: 6.95 BE 11,00 €	Hausgemachte Grüne Soße mit gekochten Eiern und Salzkartoffeln İ j c g g1 N: 517.70 kcal F: 31.12 g GF: 18.47 g C: 46.80 g Z: 15.80 g P: 11.18 g S: 0.22 g B: 3.90 BE 8,30 €
Alternatives Tagesgericht	Allgäuer Käsespätzle mit gerösteten Zwiebeln und frischen Kräutern İ j c g a g1 a1 N: 544.93 kcal F: 31.35 g GF: 18.15 g C: 52.66 g Z: 9.02 g P: 13.21 g S: 7.35 g B: 4.39 BE 8,90 €	Topfenknödel gefüllt mit Schokolade auf Vanillesoße İ j c g g1 N: 748.57 kcal F: 22.99 g GF: 11.42 g C: 106.00 g Z: 67.42 g P: 27.56 g S: 1.88 g B: 8.84 BE 7,50 €	Frische Schweinesülze mit Kräuterdressing, dazu Bratkartoffeln und Zwiebeln 15 N: 867.64 kcal F: 65.44 g GF: 20.33 g C: 32.35 g Z: 3.74 g P: 37.70 g S: 2.85 g B: 2.70 BE 8,30 €	Schinken-Brokkoli-Pizza mit Sauce Hollandaise İ j i c j f g a g1 a1 N: 685.69 kcal F: 36.09 g GF: 12.96 g C: 59.74 g Z: 17.39 g P: 29.67 g S: 2.09 g B: 4.97 BE 8,30 €	Fluffiger Kaiserschmarrn mit heißen Kirschen İ j 16 h1 c t g a g1 a1 N: 770.87 kcal F: 22.65 g GF: 6.01 g C: 109.25 g Z: 67.46 g P: 22.02 g S: 0.76 g B: 9.11 BE 7,50 €
Tagesdessert	Vanillejoghurt mit Schokoballs İ j g g1 N: 241.68 kcal F: 10.54 g GF: 6.21 g C: 32.15 g Z: 27.50 g P: 3.70 g S: 0.29 g B: 2.68 BE 2,40 €	Pfirsich-Quarkcreme İ j g g1 N: 65.65 kcal F: 0.17 g GF: 0.09 g C: 7.19 g Z: 7.10 g P: 8.20 g S: 0.06 g B: 0.60 BE 2,40 €	Mango-Vanillecreme mit Krokant İ j h2 t g g1 N: 173.72 kcal F: 4.86 g GF: 2.09 g C: 28.11 g Z: 22.74 g P: 3.63 g S: 0.12 g B: 2.34 BE 2,40 €	Schokoladenquark mit Krokantstreußeln İ j h2 t g g1 N: 402.01 kcal F: 21.71 g GF: 8.90 g C: 39.14 g Z: 39.14 g P: 12.23 g S: 0.09 g B: 3.26 BE 2,40 €	Dessert des Tages İ t g g1 N: 286.43 kcal F: 7.51 g GF: 2.41 g C: 46.69 g Z: 40.57 g P: 7.21 g S: 0.08 g B: 3.89 BE 2,40 €

Nährwertangaben pro Portion N: Brennwert F: Fett GF: davon gesättigte Fettsäuren C: Kohlenhydrate Z: davon Zucker P: Eiweiß S: Salz B: Broteinheit

Allergene Inhaltsstoffe

- a Gluten
- b Krustentiere
- d Fisch
- g Milch und Milcherzeugnisse
- h1 Mandel
- i Sellerie
- k Sesam
- y Hülsenfrucht

- a1 Weizen
- c Eier
- f Soja
- g1 Milcheiweiß
- h2 Haselnuss
- j Senf
- t Schalenfrucht
- z Zitrusfrucht

Zusatzstoffe

- 2 mit Konservierungsstoffen
- 4 mit Geschmacksverstärker
- 15 Nitrat/Nitrit
- 3 mit Antioxidationsmittel
- 5 geschwefelt
- 16 Schwefeldioxid und Sulfite

Eigenschaften

- İ Alkohol
- æ Knoblauch
- İ Rindfleisch
- İ Vegetarisch
- ♦ Halal
- İ Laktose
- 16 Schweinefleisch



DAS BISTRO
DER RHÖNERENERGIE
GRUPPE