

KW 38	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Salate vom Buffet inklusive Salatsoßen pro 100 gr. 1,30 €	Bunte Salate vom Buffet mit Salatsoßen j i j g a g 1 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 j i j g a g 1 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 j i j g a g 1 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 j i j g a g 1 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 j i j g a g 1 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	Aufgrund einer betrieblichen Veranstaltung heute reduziertes Speisenangebot sowie geänderte Speisenausgabezeiten (von 11:30 Uhr bis 14:00 Uhr)	Rindfleischsuppe mit Eierflocken und Gemüstreifen ψ c N: 83.45 kcal F: 4.83 g GF: 1.41 g C: 3.20 g Z: 2.84 g P: 6.79 g S: 1.84 g B: 0.27 BE 3,40 €	Kohlrabirahmsuppe mit Kräutern ∇ j 2 g a g 1 a 1 N: 419.93 kcal F: 9.81 g GF: 4.82 g C: 68.14 g Z: 6.98 g P: 13.52 g S: 3.96 g B: 5.66 BE 3,40 €	Brokkolicremesuppe ∇ j 2 z g g 1 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 3,40 €	Hühnersuppe mit Eierstich ♣ c g a 1 N: 292.96 kcal F: 18.89 g GF: 6.36 g C: 4.48 g Z: 4.21 g P: 26.50 g S: 0.30 g B: 0.37 BE 3,40 €
Unser Tagesgericht	Bratwurst mit Bratensoße, Kartoffelgratin und Karottengemüse j ∅ 15 c g g 1 N: 1084.31 kcal F: 69.59 g GF: 33.93 g C: 73.33 g Z: 21.30 g P: 41.50 g S: 15.57 g B: 6.09 BE 9,20 €	Schweinebraten mit Kümmelsoße Rotkraut und Kartoffelknödel 11,80 €	Hackbraten mit Pilzrahmssoße, dazu Curryreis und Romanescoröschen æ ψ j ∅ 2 i j c z g a g 1 a 1 N: 581.56 kcal F: 21.41 g GF: 8.82 g C: 61.12 g Z: 16.35 g P: 35.09 g S: 8.40 g B: 5.06 BE 10,20 €	Pizza a`la RhönEnergie mit gekochtem Schinken, Salami, Champignons und Mozzarella überbacken ψ j ∅ 2 15 c g a g 1 a 1 N: 701.19 kcal F: 34.08 g GF: 18.82 g C: 59.58 g Z: 19.65 g P: 38.31 g S: 4.14 g B: 4.93 BE 9,20 €	Zwiebelschnitzel mit Soße dazu Wellenpommes und Erbsen-Möhrengemüse & ∅ i c y a 1 N: 770.38 kcal F: 8.46 g GF: 4.33 g C: 108.88 g Z: 17.58 g P: 60.26 g S: 0.70 g B: 9.08 BE 11,40 €
Alternatives Tagesgericht	Bunter Salatteller mit Mozzarellasticks und Preiselbeeren j c g a g 1 a 1 N: 579.96 kcal F: 40.81 g GF: 24.93 g C: 13.38 g Z: 3.39 g P: 40.01 g S: 3.33 g B: 1.12 BE 9,20 €	Frittierte Wedges mit frischem Kräuterquark und Kirschtomaten j 27 y g g 1 N: 729.69 kcal F: 50.14 g GF: 20.23 g C: 50.19 g Z: 12.71 g P: 18.52 g S: 5.27 g B: 4.18 BE 8,60 €	Gnocchi in Kirschtomaten-Basilikum-Butter æ ∇ j c z a g 1 a 1 N: 785.24 kcal F: 28.76 g GF: 7.65 g C: 106.57 g Z: 16.97 g P: 21.47 g S: 30.51 g B: 8.88 BE 9,20 €	Kaiserschmarrn mit Apfelmus und Puderzucker ∇ ∇ j 16 h 1 c t g a g 1 a 1 N: 765.85 kcal F: 22.62 g GF: 6.00 g C: 108.13 g Z: 66.44 g P: 21.96 g S: 0.76 g B: 9.02 BE 8,60 €	Bratheringsfilet mit Remouladensoße, Bratkartoffeln und Zwiebeln d N: 953.33 kcal F: 62.57 g GF: 17.17 g C: 65.07 g Z: 8.13 g P: 32.52 g S: 2.21 g B: 5.43 BE 10,80 €
Tagesdessert	Panna Cotta mit Erdbeersoße ∇ j g g 1 N: 378.52 kcal F: 28.02 g GF: 16.90 g C: 27.34 g Z: 26.46 g P: 4.56 g S: 0.15 g B: 2.28 BE 2,50 €	Schokoladen Pudding mit Vanillesoße ∇ j g g 1 N: 106.28 kcal F: 2.37 g GF: 1.56 g C: 15.78 g Z: 14.49 g P: 5.01 g S: 0.19 g B: 1.32 BE 2,50 €	Frische Erdbeeren mit Vanillesoße ∇ j g g 1 N: 62.48 kcal F: 1.44 g GF: 0.73 g C: 9.72 g Z: 8.94 g P: 1.74 g S: 0.04 g B: 0.81 BE 2,50 €	Mango-Vanillecreme mit Krokant ∇ j h 2 t g g 1 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 2,50 €	Dessert des Tages j t g g 1 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 2,50 €

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

c Eier

g Milch und Milcherzeugnisse

h1 Mandel

i Sellerie

t Schalenfrucht

z Zitrusfrucht
- a1 Weizen

d Fisch

g1 Milcheiweiß

h2 Haselnuss

j Senf

y Hülsenfrucht

Zusatzstoffe

- 2 mit Konservierungsstoffen

16 Schwefeldioxid und Sulfite
- 15 Nitrat/Nitrit

27 Schaumverhüter

Eigenschaften

- ∇ Alkohol

æ Knoblauch

& Muskelfleisch

∅ Schweinefleisch
- ♣ Geflügel

j Laktose

ψ Rindfleisch

∇ Vegetarisch



DAS BISTRO
DER RHÖNERENERGIE
GRUPPE