




	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
SUPPE	Rindsuppe mit Leberknödel 1,40 €	Kürbiscremesuppe 1,40 €	Rindsuppe mit Fleischstrudel (R/S) 1,40 €	Broccolicremesuppe 1,40 €	Klare Hühnersuppe mit Nudeln und Gemüse 1,40 €
TRADITIONSKUCHL	Gebratene Putenbrust mit Gemüse und Kartoffelspalten Energie pro Portion: 5372 kJ, 1288 kcal 7,00 €	Schweinskarree mit Speck-Krautsalat, Serviettenknödel und Kümmelsaft (VN) Energie pro Portion: 3149 kJ, 753 kcal 7,00 €	Gebackenes Hühnerschnitzel mit Petersilienkartoffeln Energie pro Portion: 2129 kJ, 508 kcal 7,00 €	Faschierter Braten (R/S) mit Kartoffelpüree, Röstzwiebel Energie pro Portion: 8709 kJ, 2077 kcal 6,50 €	Gebackenes Seelachsfilet (F) Sauce Tartare (V) Kartoffelsalat (VN) Energie pro Portion: 2444 kJ, 581 kcal 6,50 €
GENUSSKUCHL	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €
VITALKUCHL	Rucola Gnocchi mit Kirschtomaten Energie pro Portion: 1923 kJ, 459 kcal 6,00 €	 Buntens Ofengemüse mit Kartoffeln und Landfrischkäse (V) Energie pro Portion: 1185 kJ, 283 kcal 6,00 €	 Indisches Gemüsecurry mit Kichererbsen und Basmatireis Energie pro Portion: 2256 kJ, 542 kcal 6,00 €	 gebackener Camembert mit Petersillerdäpfeln und Preiselbeeren Energie pro Portion: 4134 kJ, 991 kcal 6,00 €	Mohnnudeln mit Apfelkompott Energie pro Portion: 4033 kJ, 957 kcal 5,50 €
DESSERT			Obstalat oder Joghurt mit Früchten Port. 1,50 € Mehlspeisen Port. 1,80€		



MSC-C-53462



Diese Gerichte entsprechen den Vitality Kriterien. Infobroschüren liegen im Restaurant aus.



Informationen zu Equi Lunch erhalten Sie im Restaurant.

Kennzeichnung: S - Schweinefleisch, R - Rindfleisch, G - Geflügel, F - Fisch, X - andere Fleischsorte, V - ovo-lacto-vegetables Gericht, VN - veganes Gericht, Z - aus Fleischstücken zusammengefügt, Y - aus Fischstücken zusammengefügt.

Unsere Allergeninformationen finden Sie auf der Tagesübersicht