

1 x Hauptgericht, 2 x Beilage, 1 x Dessert  
Sie können wählen!

# KIN **S**TISCH

## SPEISE PLAN

27.04. bis 01.05.2026  
Änderungen vorbehalten!

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag

Menü 1

Börek<sup>a1g</sup>  
mit Spinatfüllung  
Kräuterdip<sup>g</sup>  
große Salatbeilage

Valess  
Schnitzel<sup>a1,a4,c,g</sup>  
Möhren in  
Petersiliensoße<sup>a1g</sup>  
Kartoffeln

Gefüllte Zucchini<sup>A</sup>  
überbacken  
Käse-Kräutersoße<sup>a1g</sup>  
Nudeln<sup>a1</sup>

Gemüsefrikadelle<sup>a1c</sup>  
Gemüse  
in Tomatensoße  
Reis

Menü 2

Putenstreifen (G)  
in Senfsahne<sup>gi</sup>  
Gemüsereis

Schweinesteak (S)  
Spargel in Rahm<sup>a1g</sup>  
Kroketten<sup>c</sup>

Rindfleischcurry (R)<sup>A</sup>  
Wildreis-Mix

Fischfilet (F)<sup>a1</sup>  
**oder**  
Putensteak (G)<sup>a1</sup>  
mit Tomate und Käse<sup>g</sup>  
überbacken  
Basilikumsoße<sup>a1g</sup>  
Nudeln<sup>a1</sup>  
Salatbeilage

Feiertag

Gerne können Sie auch unseren frisch zubereiteten Salatteller bis 9 Uhr bestellen!

Rohkost und Topping, z. B.

Thunfisch (F) und Ei<sup>c</sup> **oder** Feta<sup>g</sup> und Oliven<sup>H</sup> **oder** Putenstreifen (G), Käse<sup>g</sup> und Ei<sup>c</sup>

Kennzeichnung der Fleischsorten: **R** Rind, **S** Schwein, **G** Geflügel, **F** Fisch

Zusatzstoffe: A Konservierungsstoff ; B Farbstoff ; M Antioxidationsmittel ; D Geschmacksverstärker ; E Phosphat ; L alkoholhaltig ; G Süßungsmittel ; H geschwärzt ; J geschwefelt

Allergene: a Glutenhaltiges Getreide (Weizen<sup>1</sup>, Roggen<sup>2</sup>, Gerste<sup>3</sup>, Hafer<sup>4</sup>, Dinkel<sup>5</sup>, Kamut<sup>6</sup>, Hybridstämme<sup>7</sup>);

b Krebstiere; c Ei; d Fisch; e Erdnuss; f Soja; g Milch/Laktose;

h Schalenfrüchte (Mandel<sup>1</sup>, Haselnuss<sup>2</sup>, Walnuss<sup>3</sup>, Cashew<sup>4</sup>, Pecannuss<sup>5</sup>, Paranuss<sup>6</sup>, Pistazie<sup>7</sup>, Queensland-/Macadamianuss<sup>8</sup>);

i Sellerie; j Senf; k Sesam; l Schwefeldioxid + Sulfite; m Lupine; n Weichtiere