

Speiseplan

vom 05.01.2026 bis 11.01.2026

Essenteilnehmer:

Montag

	Auswahl	Preis
Eierkuchen mit Apfelmus (610 kcal/Portion) Zusatzstoffe: 7, a, b, d	<input type="checkbox"/>	6,30 €
Kartoffelsuppe mit Rauchfleischeinlage, Brot, Dessert (500 kcal/Portion) Zusatzstoffe: 7, a, d, e	<input type="checkbox"/>	6,50 €

Dienstag

Kartoffelhackfleischauflauf mit Hirtenkäse, Salat (610 kcal/Portion) Zusatzstoffe: 7, a, d, e	<input type="checkbox"/>	6,95 €
Fischboulette in Weißweinsoße mit Kartoffeln Salat (610 kcal/Portion) Zusatzstoffe: 7, a, c, d, e, f	<input type="checkbox"/>	6,95 €

Mittwoch

Geschnetzeltes vom Schwein mit Spätzle, Salat (640 kcal/Portion) Zusatzstoffe: 7, a, b, d, e, f	<input type="checkbox"/>	6,95 €
Spinat mit Rührei und Salzkartoffeln (590 kcal/Portion) Zusatzstoffe: 2, a, b, d	<input type="checkbox"/>	6,95 €

Donnerstag

Jägerschnitzel in fruchtiger Tomatensoße mit Nudeln, Salat (650 kcal/Portion) Zusatzstoffe: 4, 7, a, b	<input type="checkbox"/>	6,95 €
Grillhaxe mit Sauerkraut und Kartoffelpüree (650 kcal/Portion) Zusatzstoffe: 4, 5, 7, a, d, e, f	<input type="checkbox"/>	6,95 €

Freitag

Hähnchenspieß in Letschosoße mit Reis (690 kcal/Portion) Zusatzstoffe: 2, a, d, e	<input type="checkbox"/>	6,95 €
Bohnensuppe mit Rindfleischeinlage, Brot, Dessert (540 kcal/Portion) Zusatzstoffe: 5, 7, a, d, e	<input type="checkbox"/>	6,50 €

Samstag

Grießbrei mit brauner Butter, Zimt & Zucker, Obst (550 kcal/Portion) Zusatzstoffe: 7, a, d	<input type="checkbox"/>	6,30 €
Kloßteig mit Hackfleischauflage und Champignon- (680 kcal/Portion) Sahnesoße überbacken, Dessert Zusatzstoffe: 7, a, d	<input type="checkbox"/>	6,95 €

1 mit Konservierungsmitteln	5 mit Nitritpökelsalz	a glutenhaltiges Getreide	e Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
2 mit Farbstoff	6 mit Phosphat	b Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse	f Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
3 mit Geschmacksverstärker	7 mit Süßungsmittel	c Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse	g Schwefeldioxid und Sulfite
4 mit Antioxidationsmittel	8 geschwefelt	d Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (inkl. Laktose)	

Wir verwenden jodiertes Kochsalz, Pökelware enthalten Nitritpökelsalz, in Brühwurst ist zusätzlich Phosphat enthalten.

Speiseplan

vom 05.01.2026 bis 11.01.2026

Essenteilnehmer:

Sonntag

Cordon bleu mit Mischpilzen und Petersilienkartoffeln, (630 kcal/Portion)	<input type="checkbox"/>	8,95 €
Dessert Zusatzstoffe: 4, 7, a, b, d, e		
gefüllter Schweinerollbraten mit Rotkohl und Thüringer (690 kcal/Portion) Klößen, Dessert Zusatzstoffe: 1, 4, 7, a, d, e, f	<input type="checkbox"/>	8,95 €
Kartoffelsuppe mit Rauchfleischeinlage, Brot, Dessert (500 kcal/Portion) Zusatzstoffe: 7, a, d, e	<input type="checkbox"/>	6,50 €

1 mit Konservierungsmitteln	5 mit Nitritpökelsalz	a glutenhaltiges Getreide	e Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
2 mit Farbstoff	6 mit Phosphat	b Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse	f Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
3 mit Geschmacksverstärker	7 mit Süßungsmittel	c Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse	g Schwefeldioxid und Sulfite
4 mit Antioxidationsmittel	8 geschwefelt	d Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (inkl. Laktose)	

Wir verwenden jodiertes Kochsalz, Pökelware enthalten Nitritpökelsalz, in Brühwurst ist zusätzlich Phosphat enthalten.