

# Speiseplan

vom 16.02.2026 bis 22.02.2026

Essenteilnehmer:

.....

## Montag

Möhrensuppe mit Rindfleischelinge, Brot, Dessert (510 kcal/Portion)

Zusatzstoffe: 3, 7, a, d, e

Auswahl

☐

Preis

6,50 €

Hefeklöße mit Birnenkompott (650 kcal/Portion)

Zusatzstoffe: 7, a, d

☐

6,50 €

## Dienstag

Fischboulette in Weißweinsoße mit Kartoffeln Salat (610 kcal/Portion)

Zusatzstoffe: 7, a, c, d, e, f

☐

6,95 €

Paprikaschote in pikanter Soße und Reis, Dessert (550 kcal/Portion)

Zusatzstoffe: a, b, e

☐

4,00 €

## Mittwoch

Schweinegeschnetzeltes mit Rahmchampignon und (620 kcal/Portion)

Spätzle, Dessert

Zusatzstoffe: 2, 7, a, b, d

☐

6,80 €

Fischroulade in Dillsoße mit Kartoffeln, Salat (680 kcal/Portion)

Zusatzstoffe: 7, a, c, d

☐

6,80 €

## Donnerstag

Geflügel-Hacksteak in herzhafter Soße mit Mischgemüse und (570 kcal/Portion)

Thüringer Klößen, Dessert

Zusatzstoffe: 7, a, b, d, e, f

☐

8,80 €

Kohlroulade in deftiger Soße mit Salzkartoffeln, Dessert (620 kcal/Portion)

Zusatzstoffe: 7, a, b, d, f

☐

6,80 €

## Freitag

Spinat mit Rührei und Salzkartoffeln (590 kcal/Portion)

Zusatzstoffe: 2, a, b, d

☐

6,95 €

## Samstag

Quarkkeulchen mit Zimt und Zucker, Apfelmus (490 kcal/Portion)

Zusatzstoffe: 7, a, d

☐

6,30 €

Kesselgulasch mit Brot, Dessert (610 kcal/Portion)

Zusatzstoffe: 7, a, e, f

☐

6,80 €

1 mit Konservierungsmitteln  
2 mit Farbstoff  
3 mit Geschmacksverstärker  
4 mit Antioxidationsmittel

5 mit Nitritpökelsalz  
6 mit Phosphat  
7 mit Süßungsmittel  
8 geschwefelt

a glutenhaltiges Getreide  
b Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse  
c Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse  
d Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (inkl. Laktose)

e Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse  
f Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse  
g Schwefeldioxid und Sulfite

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