

Speiseplan

vom 16.02.2026 bis 22.02.2026

Essenteilnehmer:

Montag

Möhrensuppe mit Rindfleischeinlage, Brot, Dessert (510 kcal/Portion)
Zusatzstoffe: 3, 7, a, d, e

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	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.