

Speiseplan

vom 23.02.2026 bis 01.03.2026

Essenteilnehmer:

Montag

Linsensuppe mit Rotwursteinlage, Brot, Dessert (520 kcal/Portion)
Zusatzstoffe: 4, 7, a, d, e

6,50 €

Eierkuchen mit Fruchtfüllung und Vanillesoße (680 kcal/Portion)
Zusatzstoffe: 7, b, d

6,30 €

Dienstag

Hähnchenspieß in pikanter Soße mit Gemüse der Saison und (580 kcal/Portion)
Kartoffeln
Zusatzstoffe: 7, a, d, e, f

6,95 €

Leber in Zwiebelsoße und Kartoffelpüree (680 kcal/Portion)
Zusatzstoffe: 4, 7, a, d, e, f

6,95 €

Mittwoch

Nudeln mit Bolognesesoße, Salat (590 kcal/Portion)
Zusatzstoffe: 7, a, d

6,95 €

Eier in Curryrahmsoße mit Petersilienkartoffeln, Salat (550 kcal/Portion)
Zusatzstoffe: 4, 7, a, b, d

6,80 €

Donnerstag

gedünsterter Fisch nach Frühlingsart in Weißweinsoße mit (640 kcal/Portion)
Petersilienkartoffeln
Zusatzstoffe: 7, a, c, d, e

6,95 €

Schweinezunge in Meerrettichsoße mit Buttererbsen und (620 kcal/Portion)
Kartoffeln
Zusatzstoffe: 7, a, d, e, f

6,95 €

Freitag

Gemüsesuppe mit Rindfleischeinlage, Brot, Dessert (560 kcal/Portion)
Dessert
Zusatzstoffe: 7, a, d, e

6,50 €

Schichtkraut in pikanter Soße mit Kartoffeln (620 kcal/Portion)
Zusatzstoffe: 2, a, d, e, f

6,95 €

Samstag

Kloßteig mit Hackfleischauflage und Champignon- (680 kcal/Portion)
Sahnesoße überbacken, Dessert
Zusatzstoffe: 7, a, d

6,95 €

gefüllter Apfelstrudel mit warmer Vanillesoße (490 kcal/Portion)
Zusatzstoffe: 2, a, b, d

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.

Speiseplan

vom 23.02.2026 bis 01.03.2026

Essenteilnehmer:

Sonntag

Kasslerbraten in deftiger Soße mit Blumenkohl und (640 kcal/Portion) 8,95 €
Petersilienkartoffeln, Dessert

Zusatzstoffe: 5, 7, a, d, e, f

Rindergulasch mit Rotkohl und Klößen, Dessert (580 kcal/Portion) 8,95 €
Zusatzstoffe: 7, a, d, e, f

| | | | |
|-----------------------------|-----------------------|--|---|
| 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.