

Speiseplan

vom 16.03.2026 bis 22.03.2026

Essenteilnehmer:

.....

Montag

süße Lasagne mit Quark und Früchten der Saison, Fruchtsoße (620 kcal/Portion) 6,50 €
Zusatzstoffe: 7, a, b, d

Kartoffel-Lauch-Suppe mit Schinkenwürfel, dazu Brot, Dessert (560 kcal/Portion) 6,50 €
Zusatzstoffe: 7, a, d, e

Dienstag

Zamete mit Speck und Zwiebeln, Buttermilch (650 kcal/Portion) 6,80 €
Zusatzstoffe: 7, a, b, d

Tortellini mit Schinken-Sahne Soße, Rote-Beete-Apfel-Salat (490 kcal/Portion) 6,80 €
Zusatzstoffe: 2, 7, a, b, d, e

Mittwoch

Eierragout mit Erbsen und Möhren, Kartoffelpüree (630 kcal/Portion) 6,95 €
Salat
Zusatzstoffe: 7, a, b, d, e

Hähnchenschnitzel mit Blumenkohlgemüse und Petersilienkartoffeln (750 kcal/Portion) 6,95 €
Zusatzstoffe: 7, a, d, e

Donnerstag

hausgemachte Bratwurst mit Sauerkraut und Kartoffelpüree, (650 kcal/Portion) 6,95 €
Dessert
Zusatzstoffe: 4, 7, a, d

Naturlachs in Kräutersoße mit Petersilienkartoffeln, Salat (620 kcal/Portion) 6,95 €
Zusatzstoffe: 2, a, c, d, e

Freitag

Leberwurst und Rotwurst, aus eigener Herstellung, mit (620 kcal/Portion) 6,95 €
Kartoffeln, Gewürzgurke und Kräuterquark
Zusatzstoffe: 4, a, d

Hähnchengeschnetzeltes in Ananas-Gemüesoße mit Kokosmilch (580 kcal/Portion) 6,95 €
und Reis
Zusatzstoffe: 7, a, d, e

Samstag

Soljanka mit Brötchen, Salat (530 kcal/Portion) 6,70 €
Zusatzstoffe: 4, 7, a, d

"Pflaumendeitscher", mit Saurer Sahne überbacken, Zimt und Zucker (720 kcal/Portion) 6,80 €
Zusatzstoffe: 7, a, d

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, Pökelfleisch enthält Nitritpökelsalz, in Brühwurst ist zusätzlich Phosphat enthalten.

Speiseplan

vom 16.03.2026 bis 22.03.2026

Essenteilnehmer:

.....

Sonntag

Hackbraten in pikanter Soße mit Buttermöhrrchen und Kroketten (650 kcal/Portion) 8,95 €
Dessert

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

Rheinischer Sauerbraten vom Pferd mit Rotkraut und Thüringer (630 kcal/Portion) 8,95 €
Klößen, Dessert

Zusatzstoffe: 1, 4, 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, Pökelerde enthalten Nitritpökelsalz, in Brühwurst ist zusätzlich Phosphat enthalten.