

Speiseplan

vom 30.03.2026 bis 05.04.2026

Essenteilnehmer:

.....

Montag

	Auswahl	Preis
Grießbrei mit brauner Butter, Zimt & Zucker, Obst (550 kcal/Portion) Zusatzstoffe: 7, a, d	☐	6,30 €
Grüner Bohneneintopf mit Kasslereinlage, Brot, Obst (540 kcal/Portion) Zusatzstoffe: 7, a, d, e	☐	6,50 €

Dienstag

Hähnchenbrust "mediterran", mit Tomate und Mozzarella (660 kcal/Portion) überbacken, in Tomatensoße mit Reis, Salat Zusatzstoffe: 7, a, d	☐	6,95 €
Gemüseschnitzel in Kräutersoße mit Petersilienkartoffeln, (620 kcal/Portion) Dessert Zusatzstoffe: 7, a, d, e, f	☐	6,80 €

Mittwoch

Schweinesteak in Champignonrahmsoße und Kartoffeln (680 kcal/Portion) Zusatzstoffe: 7, a, d, e	☐	6,95 €
Spinat mit Rührei und Salzkartoffeln, Dessert (590 kcal/Portion) Zusatzstoffe: 2, a, b, d	☐	6,80 €

Donnerstag

Frühlingssoße mit Ei und Petersilienkartoffeln (620 kcal/Portion) Zusatzstoffe: 7, a, b, d	☐	6,80 €
Nudeln mit Bolognesesoße, Salat (590 kcal/Portion) Zusatzstoffe: 7, a, d	☐	6,95 €

Freitag

gefüllter Hackbraten in deftiger Soße mit Leipziger Allerlei (690 kcal/Portion) und Petersilienkartoffeln, Dessert Zusatzstoffe: 4, 7, a, b, d, f	☐	8,95 €
Lachsfilet in Weißweinsoße mit Kartoffelpüree, Dessert (610 kcal/Portion) Zusatzstoffe: 7, a, c, d, e	☐	8,95 €

Samstag

Eierkuchen mit Apfelmus, Obst (610 kcal/Portion) Zusatzstoffe: 7, a, b, d	☐	6,30 €
gefüllte Maultaschen in Bouillon mit Gemüsestreifen, Brot, (650 kcal/Portion) Dessert Zusatzstoffe: 7, a, b, d, e	☐	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, Pökelfleisch enthält Nitritpökelsalz, in Brühwurst ist zusätzlich Phosphat enthalten.

Speiseplan

vom 30.03.2026 bis 05.04.2026

Essenteilnehmer:

.....

Sonntag

Lammgeschnetzeltes mit Speckbohnen und Rosmarienkartoffeln, (650 kcal/Portion) ☐ 8,95 €
Dessert

Zusatzstoffe: 4, 7, a, d, e, f

Wildgulasch mit Rotkohl und Thüringer Klößen, Dessert (670 kcal/Portion) ☐ 8,95 €
Zusatzstoffe: 2, 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, Pökelfleisch enthält Nitritpökelsalz, in Brühwurst ist zusätzlich Phosphat enthalten.