Speiseplan

vom 23.11.2026 bis 29.11.2026

Essenteilnehmer:

.....

Montag	**Auswahl**	**Preis**
Nudelsuppe mit Geflügel und Marktgemüse, Brot, Dessert (520 kcal/Portion) Zusatzstoffe: 3, 7, a, d, e	☐	6,70 €
Reisbrei mit Zimt & Zucker, brauner Butter und (530 kcal/Portion) Rhabarberkompott Zusatzstoffe: 7, a, b, d	☐	6,50 €
Dienstag		
Hackbraten mit Buttererbsen und Kartoffelpüree (650 kcal/Portion) Zusatzstoffe: 2, a, b, d, f	☐	7,15 €
Rahmspinat mit Rührei und Salzkartoffeln, Dessert (540 kcal/Portion) Zusatzstoffe: 7, a, b, d, f	☐	7,00 €
Mittwoch		
Grünkohl mit Knacker aus eigener Herstellung und (560 kcal/Portion) Salzkartoffeln, Dessert Zusatzstoffe: 5, 7, a, d, g	☐	7,15 €
gebratene Jagdwurst aus eigener Herstellung mit Letscho und (680 kcal/Portion) Nudeln Zusatzstoffe: 1, 7, a, b, d	☐	7,15 €
Donnerstag		
Königsberger Klopse in Kapernsoße mit Kartoffeln (600 kcal/Portion) Zusatzstoffe: 4, 7, a, b, d, f	☐	7,15 €
Makkaroni mit Bolognesesoße , Salat (570 kcal/Portion) Zusatzstoffe: 4, 7, a, d, e	☐	7,15 €
Freitag		
gebackenes Seelachsfilet mit Nudelsalat und Remoulade (650 kcal/Portion) Zusatzstoffe: 1, 7, a, b, c, d, f	☐	7,15 €
Putengeschnetzeltes aus eigener Schlachtung mit Gemüse und (625 kcal/Portion) Reis Zusatzstoffe: 7, a, d, e, f	☐	7,15 €
Samstag		
grüne Bohnensuppe mit Lammfleisch und Kartoffeln, Brot, (650 kcal/Portion) Dessert Zusatzstoffe: 7, a, d, e	☐	6,70 €
Topfenknödel mit warmer Vanillesoße (560 kcal/Portion) Zusatzstoffe: 7, 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 23.11.2026 bis 29.11.2026

Essenteilnehmer:

.....

Sonntag

Hirschbraten mit Rotkohl und Thüringer Klößen, Dessert (655 kcal/Portion) Zusatzstoffe: 7, a, d, e, f	☐	9,15 €
Eisbein mit Sauerkraut und Kartoffeln, Dessert (700 kcal/Portion) Zusatzstoffe: 1, 2, 4, 7, a, d	☐	9,15 €

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.