















Speiseplan vom 17.02. bis 23.02.2025

Suppe des Tages:

0,80 €

Dessert des Tages:

1,10 €

23	Hauptgericht 1	Allergene und Zusatzstoffe	Mitarbeiter Preis	Externe Besucher Preis	Hauptgericht 2	Allergene und Zusatzstoffe	Mitarbeiter Preis	Externe Besucher Preis	Hauptgericht 3 vegetarisch	Allergene und Zusatzstoffe	Mitarbeiter Preis	Externe Besucher Preis
Montag 17.02.2025	Cevapcici mit Knoblauch-Dipp dazu Djuwetschreis	a g i 	2,45 € 1,05 € 1,10 €	3,45 € 1,05 € 1,10 €	Geflügelcurry dazu Vollkornspirelli und Brokkoli*	g,i,1,2 a,i i 	2,10 € 1,10 € 1,20 €	3,10 € 1,10 € 1,20 €	Eieromelette mit Schnittlauchsoße dazu Kartoffelpüree und Rahmspnat	c,g a,g,i g g,i 	2,00 € 0,40 € 1,10 € 1,20 €	3,00 € 0,40 € 1,10 € 1,20 €
			4,60 €	5,60 €			4,40 €	5,40 €			4,70 €	5,70 €
Dienstag 18.02.2025	Bratwurst mir Rahmsöbe dazu Kartoffeln und Pfannengemüse	- i,g - i 	2,45 € 0,40 € 1,10 € 1,20 €	3,45 € 0,40 € 1,10 € 1,20 €	Schwäbische Hochzeitssuppe mit Markklößchen, Eierstich, Spätzle und Rindfleisch	a,c,g,i 	3,90 €	4,90 €	Gemüse*-Kartoffelauflauf mit Kräutersahnesöbe	c,g,i a,g,i	2,35 € 0,40 €	3,35 € 0,40 €
			5,15 €	6,15 €			3,90 €	4,90 €			2,75 €	3,75 €
Mittwoch 19.02.2025	Kasselerbraten mit Thymian-Senfsoße dazu Salzkartoffeln und Wirsinggemüse*	2,3 i,j, - a,g,i,1,2 	2,00 € 0,40 € 1,10 € 1,20 €	3,00 € 0,40 € 1,10 € 1,20 €	Ravioli mit Fleischfüllung mit Tomatensoße	a,c,i i 	2,25 € 0,40 €	3,25 € 0,40 €	Couscous-Gemüsetörtchen mit Honig-Sesamsoße auch Vegan und Romanesco*	a a,(g),i,1,11 i,1,2 	2,25 € 1,05 € 1,20 €	3,25 € 1,05 € 1,20 €
			4,70 €	5,70 €			2,65 €	3,65 €			4,50 €	5,50 €
Donnerstag 20.02.2025	Schweinehacksteak mit Pfefferrahmsöbe dazu Röstkartoffeln und Kohlrabi*	a,c,j g,i,1,2 i i 	2,10 € 0,40 € 1,10 € 1,20 €	3,10 € 0,40 € 1,10 € 1,20 €	Rindfleischstreifen in Sauerrahmsöbe dazu Butterreis feine Erbsen*	a,g,i,1,2 g,i,1,2 i,1,2 i,11 	3,10 € 1,10 € 1,20 €	4,10 € 1,10 € 1,20 €	Reispfanne mit Dipp auch Vegan	i,1,2 (g) 	2,55 € 1,05 €	3,55 € 1,05 €
			4,80 €	5,80 €			5,40 €	6,40 €			3,60 €	4,60 €
Freitag 21.02.2025	Kibbling mit Remouladensoße und Kartoffelsalat	a,d,g a,c,j a,c,j,1,2 	2,80 € 0,40 € 1,20 €	3,80 € 0,40 € 1,20 €	Hähnchenkeule mit Paprikasoße Bandnudeln* und Möhrengemüse*	- a,c,i c,a,i 1,2 	2,35 € 1,05 € 1,10 € 1,20 €	3,35 € 1,05 € 1,10 € 1,20 €	Gemüsebolognese mit Bandnudeln* und geriebenen Käse	a,g,i,1,2 a c,g 	1,55 € 1,10 € 0,35 €	2,55 € 1,10 € 0,35 €
			4,40 €	5,40 €			5,70 €	6,70 €			3,00 €	4,00 €
Samstag und Sonntag	GESCHLOSSEN											

Technologisch unvermeidbare Spuren an allergenauslösenden Stoffen können nicht ausgeschlossen werden

Auf Wunsch und Vorbestellung erhalten sie auch ein festgelegtes, fettreduziertes Essen.

Kennzeichnung: Die Kennziffer – rechts v. Produkt – weist auf entsprechende Zusatzstoffe/Allergene hin (Erklärung auf separatem Beiblatt)

Mit * gekennzeichnete Beilagen sind aus biologischem Anbau.

Alle Komponenten sind einzeln erhältlich und können untereinander kombiniert werden.

Im Falle von bestehenden Nahrungsmittelunverträglichkeiten oder Allergien besteht die Möglichkeit, ein für Ihre Bedürfnisse

Alle Preise enthalten die gesetzl. vorgeschriebene MWSt. von zur Zeit 19%

Legende zur Allergenkennzeichnung

	Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe		Kennzeichnungspflichtige Allergene
Kennziffer	Kenntlichmachung	Kennziffer	Kenntlichmachung
1	mit Farbstoff	a	glutenhaltig
2	mit Konservierungsstoffen	b	Krebstiere
3	mit Antioxidationsmittel	c	Eier
4	mit Geschmacksverstärker	d	Fisch
5	geschwefelt	e	Erdnüsse
6	geschwärzt	f	Soja
7	gewachst	g	Milch und Laktose
8	mit Phosphat	h	Schalenfrüchte
11	mit einer Zuckerart und Süßungsmittel	i	Sellerie
12	mit Phenylalaninquelle	j	Senf
15	coffeinhaltig	k	Sesam
		l	Schwefeloxide, Sulfide
		m	Lupin
		n	Weichtiere
			... sowie daraus hergestellte Erzeugnisse