

## Speiseplan vom 02.03.2026 bis 08.03.2026

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 02.03.2026	Cevapcici mit Knoblauch-Dipp dazu Djuwetschreis	<b>a</b> <b>g</b> <b>i</b>	2,45 € 1,05 € 1,10 €	3,45 € 1,05 € 1,10 €	Geflügelcurry dazu Vollkornspirelli und Brokkoli*	<b>g,i,1,2</b> <b>a,i</b> <b>i</b>	2,10 € 1,10 € 1,20 €	3,10 € 1,10 € 1,20 €	Eieromelette mit Schnittlauchsoße dazu Kartoffelpüree und Rahmspnat	<b>c,g</b> <b>a,g,i</b> <b>g</b> <b>g,i</b>	2,00 € 0,40 € 1,10 € 1,20 €	3,00 € 0,40 € 1,10 € 1,20 €
Dienstag 03.03.2026	Bratwurst mir Rahmsoße dazu Kartoffeln und Pfannengemüse	<b>-</b> <b>i,g</b> <b>-</b> <b>i</b>	2,45 € 0,40 € 1,10 € 1,20 €	3,45 € 0,40 € 1,10 € 1,20 €	Schwäbische Hochzeitssuppe mit Markklöbchen, Eierstich, Spätzle und Rindfleisch	<b>a,c,g,i</b>	3,90 €	4,90 €	Gemüse*-Kartoffelauflauf mit Kräutersahnesoße	<b>c,g,i</b> <b>a,g,i</b>	2,35 € 0,40 €	3,35 € 0,40 €
Mittwoch 04.03.2026	Kasselerbraten mit Thymian-Senfsoße dazu Salzkartoffeln und Wirsinggemüse*	<b>2,3</b> <b>i,j,</b> <b>-</b> <b>a,g,i,1,2</b>	2,00 € 0,40 € 1,10 € 1,20 €	3,00 € 0,40 € 1,10 € 1,20 €	Ravioli mit Fleischfüllung mit Tomatensoße	<b>a,c,i</b> <b>i</b>	2,25 € 0,40 €	3,25 € 0,40 €	Couscous-Gemüsetörtchen mit Honig-Sesamsoße <b>auch Vega</b> und Romanesco*	<b>a</b> <b>a,(g),i,l,11</b> <b>i,1,2</b>	2,25 € 1,05 € 1,20 €	3,25 € 1,05 € 1,20 €
Donnerstag 05.03.2026	Schweinehacksteak mit Pfefferrahmsoße dazu Röstkartoffeln und Kohlrabi*	<b>a,c,j</b> <b>g,i,1,2</b> <b>i</b> <b>i</b>	2,10 € 0,40 € 1,10 € 1,20 €	3,10 € 0,40 € 1,10 € 1,20 €	Rindfleischstreifen in Sauerrahmsoße dazu Butterreis feine Erbsen*	<b>a,g,i,1,2</b> <b>g,i,1,2</b> <b>i,1,2</b> <b>i,11</b>	3,10 € 1,10 € 1,20 €	4,10 € 1,10 € 1,20 €	Reispfanne mit Dipp <b>auch Vegan</b>	<b>i,1,2</b> <b>(g)</b>	2,55 € 1,05 €	3,55 € 1,05 €
Freitag 06.03.2026	Kibbling mit Remouladensoße und Kartoffelsalat	<b>a,d,g</b> <b>a,c,j</b> <b>a,c,j,1,2</b>	2,80 € 0,40 € 1,20 €	3,80 € 0,40 € 1,20 €	Hähnchenkeule mit Paprikasoße Bandnudeln* und Möhrengemüse*	<b>-</b> <b>a,c,i</b> <b>c,a,i</b> <b>1,2</b>	2,35 € 1,05 € 1,10 € 1,20 €	3,35 € 1,05 € 1,10 € 1,20 €	Gemüsebolognese mit Bandnudeln* und geriebenen Käse	<b>a,g,i,1,2</b> <b>a</b> <b>c,g</b>	1,55 € 1,10 € 0,35 €	2,55 € 1,10 € 0,35 €
Samstag und Sonntag	<b>GESCHLOSSEN</b>											

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	caffeinhaltig	k	Sesam
		l	Schwefeloxide, Sulfide
		m	Lupin
		n	Weichtiere
		<b>... sowie daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	