

Speiseplan vom 23.03.2026 bis 29.03.2026

Suppe des Tages:

0,80 €

Dessert des Tages:

1,10 €

26	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 23.03.2026	Chili Con Carne vom Rind dazu Vollkornspirelli	i,1,2 a	3,90 € 1,10 €	4,90 € 1,10 €	Szegediner Gulasch mit Kartoffeln	g,i,1,2 -	2,90 € 1,10 €	3,90 € 1,10 €	Sesam-Karottensticks mit Dipp auch Vegan dazu Vollkornspirelli und Möhrenscheiben*	a,k (g) a i,11	1,70 € 1,05 € 1,10 € 1,20 €	2,70 € 1,05 € 1,10 € 1,20 €
			5,00 €	6,00 €			4,00 €	5,00 €			5,05 €	6,05 €
Dienstag 24.03.2026	Serbische Bohnensuppe mit Mettwurst	i,2 1,2,3,4	3,90 € 1,55 €	4,90 € 1,55 €	Putenschnitzel mit Rahmsoße dazu Kartoffelpüree und Leipziger Allerlei*	a a,g,i,1,2 g i,11	2,35 € 0,40 € 1,10 € 1,20 €	3,35 € 0,40 € 1,10 € 1,20 €	Rucola Süßkartoffelschnitte mit Kräutersoße auch Vegan dazu Salzkartoffeln und Blumenkohl*	a (g) - i	1,55 € 0,40 € 1,10 € 1,20 €	2,55 € 0,40 € 1,10 € 1,20 €
			5,45 €	6,45 €			5,05 €	6,05 €			4,25 €	5,25 €
Mittwoch 25.03.2026	Putengulasch mit Kroketten und Erbsen*	g,i,1,2 g i,11	3,25 € 1,10 € 1,20 €	4,25 € 1,10 € 1,20 €	Makkaroni* mit Tomaten-Thunfischsoße und geriebenen Käse	a,i,1,2 d,i c,g	1,10 € 1,05 € 0,40 €	2,10 € 1,05 € 0,40 €	Rosmarinkartoffeln mit Sommergemüse* dazu Kräuterquark auch Vegan	i i (g),i	1,10 € 1,05 € 1,20 €	2,10 € 1,05 € 1,20 €
			5,55 €	6,55 €			2,55 €	3,55 €			3,35 €	4,35 €
Donnerstag 26.03.2026	Bratwurst mit Rahmsoße dazu Kräuter-Kartoffelpüree und Wirsing*	g,i,j,4,8 a,g,i,1,2 g g,i	2,45 € 0,40 € 1,10 € 1,20 €	3,45 € 0,40 € 1,10 € 1,20 €	Eieromelette m. Kräutern mit Pilzrahmsoße dazu Petersilienkartoffeln und Brechbohnen*	c,g a,g,i,1,2 - i	1,20 € 1,05 € 1,10 € 1,20 €	2,20 € 1,05 € 1,10 € 1,20 €	Blumenkohl*-Brokkoli*- Kartoffelaufguss mit Pilzrahmsoße	c,g,i a,g,i,1,2	2,35 € 1,05 €	3,35 € 1,05 €
			5,15 €	6,15 €			4,55 €	5,55 €			3,40 €	4,40 €
Freitag 27.03.2026	Seelachsfilet, paniert mit Remoulade Kartoffeln und Bohnensalat	a,d,g,j a,c,j - i	2,55 € 0,40 € 1,10 € 1,20 €	3,55 € 0,40 € 1,10 € 1,20 €	Geflügelfrikadelle mit Rahmsoße, dazu Kräuter-Kartoffelpüree und Scheibennöhren*	a,c a,g,i,1,2 g i	2,25 € 0,40 € 1,10 € 1,20 €	3,25 € 0,40 € 1,10 € 1,20 €	Gemüse-Köttbullar mit Tomatensoße dazu Kräuter-Kartoffelpüree und Balkangemüse*	c i g i	2,80 € 0,40 € 1,10 € 1,20 €	3,80 € 0,40 € 1,10 € 1,20 €
			5,25 €	6,25 €			4,95 €	5,95 €			5,50 €	6,50 €
Samstag und Sonntag	Samstag, Sonntag und an Feiertagen 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