

Speiseplan vom 06.04.2026 bis 12.04.2026

								Suppe des Tages: Dessert des Tages:		0,80 € 1,10 €		
R22S	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
Ostermont. Montag 06.04.2026												
Dienstag 07.04.2026	Reisfleischpfanne vom Schwein	i,1,2	3,10 €	4,10 €	Eieromelett m. Kräutern, Sauce Hollandaise, Kartoffeln und Rahmspinat	c,g c,g i a,g,i	1,20 €	3,20 €	Tortellini mit Käsefüllung und Kräuterrahmsoße	a,c,g,1,2 a,g,i	2,45 €	3,45 €
			0,40 €	0,40 €			1,10 €	1,10 €			1,20 €	1,20 €
Mittwoch 08.04.2026	Hühnerfrikasée mit Reis	g,i,1,2 -	2,35 €	3,35 €	Bockwurst mit Kartoffelsalat	2,3,8 c,j,2,11	1,55 €	2,55 €	Kartoffelecken mit Kräutersoße auch Vegan dazu Kartoffeln und Zucchini*	- (g),i - i	2,25 €	3,25 €
			1,10 €	1,10 €			1,20 €	1,20 €			1,10 €	1,10 €
Donnerstag 09.04.2026	Hacksteak "Hacienda", Oliven-Kapernsoße dazu Vollkornpenne und Ratatouille	a,c,g,i,j i,6,11 a,i i,1,2	2,90 €	3,90 €	Käse-Lauch-Suppe mit Hackfleisch	g,1	3,90 €	4,90 €	Vegetarische Bratwurst mit Currysoße dazu Kartoffeln und Möhrengemüse*	a,c a,j,l - i	2,80 €	3,80 €
			1,05 €	1,05 €			1,10 €	1,10 €			1,20 €	1,20 €
Freitag 10.04.2026	Heringsstipp mit Salzkartoffeln und Prinzessbohnen*	a,c,d,g,j,2,11 - i	3,25 €	4,25 €	Hähnchenbrustfilet mit Knoblauchsoße dazu Penne- Rigatoni und Gurkensalat	- g,i a g	2,70 €	3,70 €	Kaiserschmarn mit Vanillesoße	a,c,g g,11	2,90 €	3,90 €
			1,10 €	1,10 €			1,10 €	1,10 €			1,20 €	1,20 €
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