

Speiseplan vom 04.05.2026 bis 10.05.2026

Tages Suppe: **0,80 €**Tages Dessert: **1,10 €**

6	Hauptgericht	Allergene und Zusatzstoffe	Mitarbeiter Preis	Externe Besucher Preis	Hauptgericht vegetarisch	Allergene und Zusatzstoffe	Mitarbeiter Preis	Externe Besucher Preis
Montag 04.05.2026	Chili Con Carne vom Rind dazu Vollkornspirelli	i,1,2 a	3,90 € 1,10 €	4,90 € 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 €			5,05 €	6,05 €
Dienstag 05.05.2026	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 €
			5,05 €	6,05 €			4,25 €	5,25 €
Mittwoch 06.05.2026	Geflügelfrikadelle mit Rahmsoße, dazu Kräuter-Kartoffelpüree und Scheibenmöhren*	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 €	Rosmarinkartoffeln mit Sommergemüse* dazu Kräuterquark auch Vegan	i i (g),i	1,10 € 1,05 € 1,20 €	2,10 € 1,05 € 1,20 €
			4,95 €	5,95 €			3,35 €	4,35 €
Donnerstag 07.05.2026	Geflügelbratwurst mit Rahmsoße dazu Kräuter-Kartoffelpüree und Wirsing*	g,i a,g,i,1,2 g g,i	2,45 € 0,40 € 1,10 € 1,20 €	3,45 € 0,40 € 1,10 € 1,20 €	Gemüse- Nudelauf mit Kräuterrahmsoße	a,c,g,i a,g,i,	2,35 € 1,05 €	3,35 € 1,05 €
			5,15 €	6,15 €			3,40 €	4,40 €
Freitag 08.05.2026	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 €	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 €			5,50 €	6,50 €
Samstag und Sonntag	Wir wünschen einen guten Appetit ! Am Wochenende und an Feiertagen haben wir 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 abgestimmtes Mittagessen individuell herzustellen. Für Rückfragen wenden Sie sich bitte an die Leitung der Küche.

Alle Preise enthalten die gesetzl. vorgeschriebene MWST.

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