

Speiseplan vom 08.06.2026 bis 14.06.2026

Tages Suppe: 0,80 €

Tages Dessert: 1,10 €

	Hauptgericht	Allergene und Zusatzstoffe	Mitarbeiter Preis	Externe Besucher Preis	Hauptgericht vegetarisch	Allergene und Zusatzstoffe	Mitarbeiter Preis	Externe Besucher Preis
5 Montag 08.06.2026	Geflügelrikadelle mit Kräutersoße dazu Reis und Brechbohnen*	a,c,g,3 a,g,i,2,3,11 - i	2,25 €	3,25 €	Veg. Paprikaschote mit Tomatensoße dazu Reis	a,i,j i -	2,80 €	3,80 €
			0,40 €	0,40 €			0,40 €	0,40 €
			1,10 €	1,10 €			1,10 €	1,10 €
			1,20 €	1,20 €			1,10 €	1,10 €
			4,95 €	5,95 €			4,30 €	5,30 €
Dienstag 09.06.2026	Makkaroni mit Basilikum-Tomatensoße und geriebenen Käse	a,i,1,2 i g	1,90 €	2,90 €	chin. Gemüseraispfanne mit Sojasoße	i,f,1,2 i,f	3,50 €	4,50 €
			0,40 €	0,40 €			0,40 €	0,40 €
			0,35 €	0,35 €			3,90 €	4,90 €
Mittwoch 10.06.2026	Putengeschnetzeltes mit Paprikastreifen und Spirelli	g,i,1,2 a,i	2,45 €	3,45 €	Gnocchi mit Käsesoße und Leipziger Allerlei	c,1,2 a,g,i i,11	1,90 €	2,90 €
			1,10 €	1,10 €			1,05 €	1,05 €
			3,55 €	4,55 €			1,20 €	1,20 €
Donnerstag 11.06.2026	Hähnchen Cordon Bleu mit Soße dazu Kartoffelpüree und Erbsen*	a,g,2 i g i	2,35 €	3,35 €	Falaffelbällchen mit Tomatensoße dazu Bulgur und Balkangemüse*	a,i i a,i i	1,90 €	2,90 €
			0,40 €	0,40 €			0,40 €	0,40 €
			1,10 €	1,10 €			1,10 €	1,10 €
			1,20 €	1,20 €			1,20 €	1,20 €
			5,05 €	6,05 €			4,60 €	5,60 €
Freitag 12.06.2026	Hockifilet, paniert mit Remoulade und Nudelsalat	a,d,g c,l,1 a,c,j,1,2	2,90 €	3,90 €	Spinatpfannkuchen mit Bärlauch-Knoblauchsoße und Fingermöhren*	a,c,g a,g,i i,11	3,10 €	4,10 €
			0,40 €	0,40 €			0,40 €	0,40 €
			1,20 €	1,20 €			1,20 €	1,20 €
	4,50 €	5,50 €	4,70 €	5,70 €	Wir wünschen einen guten Appetit ! Am Wochenende und an Feiertagen haben wir geschlossen.			
Samstag und Sonntag								

Technologisch unvermeidbare Spuren an allergen auslösenden 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