

Speiseplan vom 07.07. bis 13.07.2025

Suppe des Tages:

0,80 €

Dessert des Tages:

1,10 €

25S	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 07.07.2025	Geflügelfrikadelle mit Kräutersoße dazu Reis und Brechbohnen*	a,c,g,3 a,g,i,2,3,11 - i 	2,25 € 0,40 € 1,10 € 1,20 € 4,95 €	3,25 € 0,40 € 1,10 € 1,20 € 5,95 €	Schweineschnitzel, paniert mit Paprikasoße dazu Kräuter-Kartoffelpüree und Kaisergemüse*	a,c i,11 g i 	1,90 € 0,40 € 1,10 € 1,20 € 4,60 €	2,90 € 0,40 € 1,10 € 1,20 € 5,60 €	Veg. Paprikaschote mit Tomatensoße dazu Reis	a,i,j i - 	2,80 € 0,40 € 1,10 € 4,30 €	3,80 € 0,40 € 1,10 € 5,30 €
Dienstag 08.07.2025	Pfannengyros vom Schwein mit Tzatziki dazu Paprikareis	1,2 g,11 i 	1,90 € 1,05 € 1,10 € 4,05 €	2,90 € 1,05 € 1,10 € 5,05 €	Makkaroni mit Basilikum-Tomatensoße und geriebenen Käse	a,i,1,2 i g 	1,90 € 0,40 € 0,35 € 2,65 €	2,90 € 0,40 € 0,35 € 3,65 €	Gnocchi mit Käsesoße und Leipziger Allerlei	c,1,2 a,g,i i,11 	1,90 € 1,05 € 1,20 € 4,15 €	2,90 € 1,05 € 1,20 € 5,15 €
Mittwoch 09.07.2025	Putengeschnetzeltes mit Paprikastreifen und Spirelli	g,i,1,2 a,i 	2,45 € 1,10 € 3,55 €	3,45 € 1,10 € 4,55 €	kleines Eisbein mit Wacholdersoße dazu Bratkartoffeln und Krautsalat	f,2 i i 11 	3,00 € 0,40 € 1,10 € 1,20 € 5,70 €	4,00 € 0,40 € 1,10 € 1,20 € 6,70 €	chin. Gemüsereispfanne mit Sojasoße	i,f,1,2 i,f 	3,50 € 0,40 € 3,90 €	4,50 € 0,40 € 4,90 €
Donnerstag 10.07.2025	Fleischkäse mit Rahmsoße dazu Salzkartoffeln und Kohlrabi*	2,3,8 g,i,1,2 - i 	2,25 € 0,40 € 1,10 € 1,20 € 4,95 €	3,25 € 0,40 € 1,10 € 1,20 € 5,95 €	Gekochtes Rindfleisch in Meerrettichsoße dazu Bouillontkartoffeln	a,g,i,1,1,2,3 i 	3,30 € 1,10 € 4,40 €	4,30 € 1,10 € 5,40 €	Falaffelbällchen mit Tomatensoße dazu Bulgur und Balkangemüse*	a,i i a,i i 	1,90 € 0,40 € 1,10 € 1,20 € 4,60 €	2,90 € 0,40 € 1,10 € 1,20 € 5,60 €
Freitag 11.07.2025	Hockifilet, paniert mit Remoulade und Nudelsalat	a,d,g c,l,1 a,c,j,1,2 	2,90 € 0,40 € 1,20 € 4,50 €	3,90 € 0,40 € 1,20 € 5,50 €	Hähnchen Cordon Bleu mit Soße dazu Kartoffelpüree und Erbsen*	a,g,2 i g i 	2,35 € 0,40 € 1,10 € 1,20 € 5,05 €	3,35 € 0,40 € 1,10 € 1,20 € 6,05 €	Spinatpfannkuchen mit Bärlauch-Knoblauchsoße und Fingermöhren*	a,c,g a,g,i i,11 	3,10 € 0,40 € 1,20 € 4,70 €	4,10 € 0,40 € 1,20 € 5,70 €
Samstag und Sonntag	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