

Speiseplan vom 03.08.2026 bis 09.08.2026

Tages Suppe: 0,80 €

Tages Dessert: 1,10 €

1	Hauptgericht	Allergene und Zusatzstoffe	Mitarbeiter Preis	Externe Besucher Preis	Hauptgericht vegetarisch	Allergene und Zusatzstoffe	Mitarbeiter Preis	Externe Besucher Preis
Montag 03.08.2026	Curry vom Huhn mit Reis und Erbsen*	g,i,1,2 - i,11	2,10 € 1,10 € 1,20 €	3,10 € 1,10 € 1,20 €	Hirtentasche Spinat-Käse mit Knoblauchsoße dazu Penne Rigatoni Möhren-Mandarinen-Salat	a,c,g g a	2,70 € 0,40 € 1,10 € 1,20 €	3,70 € 0,40 € 1,10 € 1,20 €
			4,40 €	5,40 €			5,40 €	6,40 €
Dienstag 04.08.2026	Königsberger Klopse mit Kapernsoße dazu Kartoffelpüree und Rote Beete	a,i,j a,g,i g	2,45 € 0,40 € 1,10 € 1,20 €	3,45 € 0,40 € 1,10 € 1,20 €	Vollkornnudeln* Gorgonzola-Blattspinatsoße	a,i,1,2 a,g,i,1,2	1,10 € 1,20 €	2,10 € 1,20 €
			5,15 €	6,15 €			2,30 €	3,30 €
Mittwoch 05.08.2026	Bolognese mit Spaghetti* und geriebenen Hartkäse	i a,i,1,2 g	1,90 € 1,10 € 0,40 €	2,90 € 1,10 € 0,40 €	Rote-Bete-Puffer mit Dipp auch Vegan dazu Kartoffeln und Kohlrabi*	a (g) - i	1,40 € 1,05 € 1,10 € <u>1,20 €</u>	2,20 € 0,95 € 1,00 € <u>1,10 €</u>
			3,40 €	4,40 €			4,75 €	5,25 €
Donnerstag 06.08.2026	Hähnchenkeule mit Paprikasoße dazu Vollkornpenne und pariser Karotten*	- i,11 a i,11	2,35 € 0,40 € 1,10 € 1,20 €	3,35 € 0,40 € 1,10 € 1,20 €	Karotten-Kürbiskern-Rösti mit Petersiliensoße, Bratkartoffeln und Prinzessbohnen*	a,c g - i	2,45 € 0,40 € 1,10 € 1,20 €	3,45 € 0,40 € 1,10 € 1,20 €
			5,05 €	6,05 €			5,15 €	6,15 €
Freitag 07.08.2026	Panierte Fischstäbchen mit Kräutersoße dazu Salzkartoffeln und Sommergemüse*	a,d a,g,i - i	2,70 € 0,40 € 1,10 € 1,20 €	3,70 € 0,40 € 1,10 € 1,20 €	Frühlingsrolle mit Sojasoße, chin. Art und Reis	a,i i -	1,80 € 1,05 € 1,10 €	2,80 € 1,05 € 1,10 €
			5,40 €	6,40 €			3,95 €	4,95 €
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	Schwefeloxyde, Sulfide
		m	Lupin
		n	Weichtiere
			... sowie daraus hergestellte Erzeugnisse