

Speiseplan vom 17.08.2026 bis 23.08.2026

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
3								
Montag 17.08.2026	Geflügelcurry dazu Gemüseries und Brokkoli*	g,i,1,2 i i	2,10 € 1,10 € 1,20 €	3,10 € 1,10 € 1,20 €	Eieromelette mit Schnittlauchsoße dazu Kartoffelpüree und Rahmspnat	c,g a,g,i g g,i	2,00 € 0,40 € 1,10 € 1,20 €	3,00 € 0,40 € 1,10 € 1,20 €
			4,40 €	5,40 €			4,70 €	5,70 €
Dienstag 18.08.2026	Ravioli mit Fleischfüllung mit Tomatensoße	a,c,i i	2,25 € 0,40 €	3,25 € 0,40 €	Gemüse*-Kartoffelauf mit Kräutersahnesoße	c,g,i a,g,i	2,35 € 0,40 €	3,35 € 0,40 €
			2,65 €	3,65 €			2,75 €	3,75 €
Mittwoch 19.08.2026	Geflügelbratwurst mit Rahmsauce dazu Kartoffeln und Pfannengemüse	g,i g,i - i	2,45 € 0,40 € 1,10 € 1,20 €	3,45 € 0,40 € 1,10 € 1,20 €	Couscous-Gemüsetörtchen mit Honig-Sesamsoße auch Vegan und Romanesco*	a a,(g),i,l,11 i,1,2	2,25 € 1,05 € 1,20 €	3,25 € 1,05 € 1,20 €
			5,15 €	6,15 €			4,50 €	5,50 €
Donnerstag 20.08.2026	Rindfleischstreifen in Sauerrahmsauce dazu Butterreis feine Erbsen*	a,g,i,1,2 g,i,1,2 i,1,2 i,11	3,10 € 1,10 € 1,20 €	4,10 € 1,10 € 1,20 €	Reispfanne mit Dipp auch Vegan	i,1,2 (g)	2,55 € 1,05 €	3,55 € 1,05 €
			5,40 €	6,40 €			3,60 €	4,60 €
Freitag 21.08.2026	Kibbling mit Remouladensoße und Kartoffelsalat	a,d,g a,c,j a,c,j,1,2	2,80 € 0,40 € 1,20 €	3,80 € 0,40 € 1,20 €	Gemüsebolognese mit Bandnudeln* und geriebenen Käse	a,g,i,1,2 a c,g	1,55 € 1,10 € 0,35 €	2,55 € 1,10 € 0,35 €
			4,40 €	5,40 €			3,00 €	4,00 €
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