

Speiseplan vom 24.08.2026 bis 30.08.2026

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
4								
Montag 24.08.2026	Geflügel - Fleischbällchen mit Tomaten-Pfeffersoße dazu Butterreis und feine Erbsen*	a,c g,i - i,11	2,35 € 0,40 € 1,10 € 1,20 € 5,05 €	3,35 € 0,40 € 1,10 € 1,20 € 6,05 €	Schupfnudelpfanne mit Kaisergemüsemischung und Sesam-Kräuter-Soße	a,c,i a,g,i,l	2,35 € 1,05 € 3,40 €	3,35 € 1,05 € 4,40 €
Dienstag 25.08.2026	Putenbruststeak mit Rosmarinsoße dazu Penne-Rogatoni und Brokkoli*	- i a,i,1,2, i,11	2,55 € 0,40 € 1,10 € 1,20 € 5,25 €	3,55 € 0,40 € 1,10 € 1,20 € 6,25 €	Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung dazu Champignon in Rahm und Brechbohnen*	g a,g,i,1,2 i	2,25 € 1,05 € 1,20 € 4,50 €	3,25 € 1,05 € 1,20 € 5,50 €
Mittwoch 26.08.2026	Kartoffel-Möhren-Stampf mit Geflügelwiener	i,j,1,2,11 2,3,8	2,80 € 1,55 € 4,35 €	3,80 € 1,55 € 5,35 €	Italienische Ministrone mit Einlage	a,i,1,2	3,00 € 0,00 € 0,00 € 3,00 €	4,00 € 0,00 € 0,00 € 4,00 €
Donnerstag 27.08.2026	Rinderragout "Stroganoff" mit Spätzle und Kaisergemüse*	g,j,2,11 a,c,i i	3,55 € 1,10 € 1,20 € 5,85 €	4,55 € 1,10 € 1,20 € 6,85 €	Eieromelette mit Kräutersoße dazu Kartoffeln und Kaisergemüse*	c,g a,g,i - i	1,20 € 0,40 € 1,10 € 1,20 € 3,90 €	2,20 € 0,40 € 1,10 € 1,20 € 4,90 €
Freitag 28.08.2026	Scholle, paniert mit Kräutersoße dazu Kartoffeln und Fingermöhren	a,d a,g,i - -	2,80 € 1,05 € 1,10 € 1,20 € 6,15 €	3,80 € 1,05 € 1,10 € 1,20 € 7,15 €	Reibekuchen mit Apfelmus	a,c 3	3,10 € 1,05 € 4,15 €	4,80 € 1,05 € 5,85 €
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