
















Speiseplan vom 26.01.2026 bis 01.02.2026

Suppe des Tages:

0,80 €

Dessert des Tages:

1,10 €

	Hauptgericht 1	Allergene und Zusatzstoffe	Mitarbeiter Preise	Externe Besucher Preis	Hauptgericht 2	Allergene und Zusatzstoffe	Mitarbeiter Preise	Externe Besucher Preis	Hauptgericht 3 vegetarisch	Allergene und Zusatzstoffe	Preis	Externe Besucher Preis
24												
Montag 26.01.2026	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 €	Wirsinggemüse mit gepökeltem Schweinefleisch	i 	3,90 € 3,90 €	4,90 € 4,90 €	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 27.01.2026	Paprikaschote mit Tomatensoße dazu Reis	c i - 	2,55 € 0,40 € 1,10 € 4,05 €	3,55 € 0,40 € 1,10 € 5,05 €	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 28.01.2026	Hähnchenbrustfilet mit Thymianjus Kartoffeln und Sommergemüse	- i - i 	3,30 € 0,40 € 1,10 € 1,20 € 6,00 €	4,30 € 0,40 € 1,10 € 1,20 € 7,00 €	Schinken-Sahnesoße mit Spaghetti und geriebenem Käse	a,g,i,2,3,8 a,i,1,2 c,g 	1,05 € 1,10 € 0,35 € 2,50 €	2,05 € 1,10 € 0,35 € 3,50 €	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 29.01.2026	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 €	Kräuter Röstling mit Kräutersoße auch vegan dazu Kartoffeln und Zucchini*	- a,(g),i - i 	2,70 € 0,40 € 1,10 € 1,20 € 5,40 €	3,70 € 0,40 € 1,10 € 1,20 € 6,40 €
Freitag 30.01.2026	Scholle, paniert mit Speck-Zwiebelsoße dazu Kartoffeln und Fingermöhren	a,d a,g,i,1,2 - - 	2,80 € 1,05 € 1,10 € 1,20 € 6,15 €	3,80 € 1,05 € 1,10 € 1,20 € 7,15 €	Kartoffel-Möhren-Stampf mit Speck und Mettwurst	i,j,1,2,11 1,2,3,4 	2,80 € 1,55 € 4,35 €	3,80 € 1,55 € 5,35 €	Reibekuchen mit Apfelmus	a,c 3 	3,10 € 1,05 € 4,15 €	4,80 € 1,05 € 5,85 €
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 abgestimmtes

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