

Speiseplan vom 09.02.2026 bis 15.02.2026

Suppe des Tages:

0,80 €

Dessert des Tages:

1,10 €

	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
26												
Montag 09.02.2026	Chili Con Carne vom Rind dazu Vollkornspirelli	i,1,2 a	3,90 € 1,10 €	4,90 € 1,10 €	Szegediner Gulasch mit Kartoffeln	g,i,1,2 -	2,90 € 1,10 €	3,90 € 1,10 €	Sesam-Karottensticks mit Dipp auch Vegan dazu Vollkornspirelli und Möhrenscheiben*	a,k (g) a i,11	1,70 € 1,05 € 1,10 € 1,20 €	2,70 € 1,05 € 1,10 € 1,20 €
			5,00 €	6,00 €			4,00 €	5,00 €			5,05 €	6,05 €
Dienstag 10.02.2026	Serbische Bohnensuppe mit Mettwurst	i,2 1,2,3,4	3,90 € 1,55 €	4,90 € 1,55 €	Putenschnitzel mit Rahmsoße dazu Kartoffelpüree und Leipziger Allerlei*	a a,g,i,1,2 g i,11	2,35 € 0,40 € 1,10 € 1,20 €	3,35 € 0,40 € 1,10 € 1,20 €	Rucola Süßkartoffelschnitte mit Kräutersoße auch Vegan dazu Salzkartoffeln und Blumenkohl*	a (g) - i	1,55 € 0,40 € 1,10 € 1,20 €	2,55 € 0,40 € 1,10 € 1,20 €
			5,45 €	6,45 €			5,05 €	6,05 €			4,25 €	5,25 €
Mittwoch 11.02.2026	Putengulasch mit Kroketten und Erbsen*	g,i,1,2 g i,11	3,25 € 1,10 € 1,20 €	4,25 € 1,10 € 1,20 €	Makkaroni* mit Tomaten-Thunfischsoße und geriebenen Käse	a,i,1,2 d,i c,g	1,10 € 1,05 € 0,40 €	2,10 € 1,05 € 0,40 €	Rosmarinkartoffeln mit Sommergemüse* dazu Kräuterquark auch Vegan	i i (g),i	1,10 € 1,05 € 1,20 €	2,10 € 1,05 € 1,20 €
			5,55 €	6,55 €			2,55 €	3,55 €			3,35 €	4,35 €
W.fastrnacht Donnerstag 12.02.2026	<div>Samstag, Sonntag und an Feiertagen geschlossen</div>											3,35 €
												1,05 €
												4,40 €
Freitag 13.02.2026												3,80 €
												0,40 €
												1,10 €
												1,20 €
												6,50 €
Samstag und Sonntag												

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