

Speiseplan vom 24.02. bis 02.03.2025












Suppe des Tages:

0,80 €

Dessert des Tages:

1,10 €

24

	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
Montag 24.02.2025	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 Kaisergemüseemischung und Sesam-Kräuter-Soße 	a,c,i a,g,i,l	2,35 € 1,05 € 3,40 €	3,35 € 1,05 € 4,40 €
Dienstag 25.02.2025	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 26.02.2025	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 € 0,00 € 3,00 €	4,00 € 0,00 € 0,00 € 0,00 € 4,00 €
Weiberfastnacht Donnerstag 27.02.2025	 GESCHLOSSEN 											
Freitag 28.02.2025												
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 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