

# Speiseplan vom 23.02.2026 bis 01.03.2026

R22W	Hauptgericht 1	Allergene und Zusatzstoffe	Mitarbeiter Preis	Externe Besucher Preis	Hauptgericht 2	Allergene und Zusatzstoffe	Mitarbeiter Preis	Externe Besucher Preis	Suppe des Tages: Dessert des Tages:		Allergene und Zusatzstoffe	Mitarbeiter Preis	Externe Besucher Preis
									Hauptgericht 3 vegetarisch	0,80 € 1,10 €			
Montag 23.02.2026	Geflügelfrikadelle mit Estragonsoße dazu Kartoffelpüree und Erbsen*	<b>a,c,3</b> i g -	2,25 € 0,40 € 1,10 € 1,20 €	3,25 € 0,40 € 1,10 € 1,20 €	Schnibbelbohnen "Rheinische Art" mit gepökeltem Schweinefleisch	<b>i,1,2</b>	3,90 €	4,90 €	Gebratene Champignons mit Dipp <b>auch Vegan</b> dazu Kartoffeln	<b>i,1,2</b> (g) -	3,65 € 0,40 € 1,10 €	4,65 € 0,40 € 1,10 €	
									<b>3,90 €</b>	<b>4,90 €</b>			<b>5,15 €</b>
Dienstag 24.02.2026	Reisfleischpfanne vom Schwein	<b>i,1,2</b>	3,10 €	4,10 €	Eieromelett m. Kräutern, Sauce Hollandaise, Kartoffeln und Rahmspinat	<b>c,g</b> <b>c,g</b> i <b>a,g,i</b>	1,20 € 0,40 € 1,10 € 1,20 €	2,20 € 0,40 € 1,10 € 1,20 €	Tortellini mit Käsefüllung und Kräuterrahmsoße	<b>a,c,g,1,2</b> <b>a,g,i</b>	2,45 € 0,40 €	3,45 € 0,40 €	
									<b>3,90 €</b>	<b>4,90 €</b>			<b>2,85 €</b>
Mittwoch 25.02.2026	Hühnerfrikassé mit Reis	<b>g,i,1,2</b> -	2,35 € 1,10 €	3,35 € 1,10 €	Grünkohl mit Speck, Kartoffeln und Mettwurst	<b>a,g,i,j,1,2,8</b> <b>2,3,11</b>	2,35 € 1,55 €	3,35 € 1,55 €	Kartoffelecken mit Kräutersoße <b>auch Vegan</b> dazu Kartoffeln und Zucchini*	-	<b>(g),i</b> -	2,25 € 0,40 € 1,10 € 1,20 €	3,25 € 0,40 € 1,10 € 1,20 €
									<b>3,90 €</b>	<b>4,90 €</b>			<b>4,95 €</b>
Donnerstag 26.02.2026	Hacksteak "Hacienda", Oliven-Kapernsoße dazu Vollkornpenne und Ratatouille	<b>a,c,g,i,j</b> <b>i,6,11</b> a,i <b>i,1,2</b>	2,90 € 1,05 € 1,10 € 1,20 €	3,90 € 1,05 € 1,10 € 1,20 €	Käse-Lauch-Suppe mit Hackfleisch	<b>g,1</b>	3,90 €	4,90 €	Vegetarische Bratwurst mit Currysoße dazu Kartoffeln und Möhengemüse*	<b>a,c</b> <b>a,j,l</b> -	<b>i</b>	2,80 € 0,40 € 1,10 € 1,20 €	3,80 € 0,40 € 1,10 € 1,20 €
									<b>3,90 €</b>	<b>4,90 €</b>			<b>5,50 €</b>
Freitag 27.02.2026	Heringsstipp mit Salzkartoffeln und Prinzessbohnen*	<b>a,c,d,g,j,2,11</b> -	3,25 € 1,10 € 1,20 €	4,25 € 1,10 € 1,20 €	Hähnchenbrustfilet mit Knoblauchsoße dazu Penne- Rigatoni und Kaisergemüse*	<b>-</b> <b>g,i</b> <b>a</b> <b>i</b>	2,70 € 0,40 € 1,10 € 1,20 €	3,70 € 0,40 € 1,10 € 1,20 €	Kaiserschmarn mit Vanillesoße	<b>a,c,g</b> <b>g,11</b>	2,90 € 0,40 €	3,90 € 0,40 €	
									<b>5,40 €</b>	<b>6,40 €</b>			<b>3,30 €</b>
Samstag und Sonntag	<b>Samstag, Sonntag und an Feiertagen geschlossen</b>												

**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	caffeinhaltig	k	Sesam
		l	Schwefeloxide, Sulfide
		m	Lupin
		n	Weichtiere
		<b>... sowie daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	