



08.Woche 17.02. - 21.02.2025	Essen	Preis	Essen	Preis
MONTAG	Hühnerbrühe mit Nudeln, Dessert _{8,H,I,3,2,A1}	5,80 €	Schweine-Sahne-Geschnetzeltes mit Reis, Dessert _{A1,8,H,I,3}	6,80 €
Dienstag	Schmorgurken mit Salzkartoffeln, Dessert _{3,A1,2,14,H,I,8,J}	5,80 €	Jägerschnitzel mit Kohlrabi-Möhrenrahm und Salzkartoffeln, Dessert _{8,H,I,3,A1,E,J}	6,80 €
MITTWOCH	Bolognesesoße mit Nudeln, Dessert _{3,A1,J,8,H,I}	5,80 €	Rostbrätel mit Zwiebeln und Kartoffelpüree, Dessert _{3,A1,8,H,I,J,K}	6,80 €
DONNERSTAG	Vegetarische Lasagne mit Salat, Dessert _{A1,3,H,I,8,J}	5,80 €	Hühnerfrikassee mit Salzkartoffeln, Dessert _{3,8,H,I,J,A1}	6,80 €
FREITAG	Tagesangebot		Tagesangebot	

Änderung vorbehalten.

Solange das Essen reicht.

V-Vegetarisch, *-Nährstoffoptimiertes Essen

Zusatzstoffe mit

1 Farbstoff, 2 Konservierungsstoff, 3 Antioxidationsmittel, 4 Geschmacksverstärker, 5 geschwefelt, 6 geschwärzt, 7 Phosphat, 8 Milcheiweiß, 9 koffeinhaltig, 10 chininhaltig, 11 gewachst, 12 Taurin, 13 einer Phenylalaninquelle, 14 Süßungsmittel

Allergene enthält

A1 Gluten (Weizen), A2 Gluten (Roggen), A3 Gluten (Gerste), A4 Gluten (Hafer), A5 Gluten (Grünkern), A6 Gluten (Dinkel), B Soja, C Lupine, D Sesam, E Ei, F Erdnüsse, G1 Schalenfrüchte (Haselnuss), G2 Schalenfrüchte (Walnuss), G3 Schalenfrüchte (Cashew-Nuss), G4 Schalenfrüchte (Pekannuss), G5 Schalenfrüchte Paranuss, G6 Schalenfrüchte (Macadamianuss), G7 Schalenfrüchte (Pistazie), G8 Schalenfrüchte (Mandeln), H Milch, I Laktose, J Sellerie, K Senf, L Fisch, M Weichtiere, N Krebs- bzw. Schalentiere, O Schwefeldioxid/ Sulfite



09.Woche 24.02.2025 - 28.02.2025	Essen	Preis	Essen	Preis
MONTAG	Weißer Bohneneintopf mit Kassler und Bockwurst, Dessert 2,3,8,H,I,J,K,O	5,80 €	Schweinegeschnetzeltes mit Spätzle und Salat, Dessert 3,A1,E,H,I,8,J	6,80 €
Dienstag	Fischragout mit Wurzelgemüse und Salzkartoffeln, Dessert 8,A1,J,L	5,80 €	Schnitzel mit Kartoffeln und Mischgemüse, Dessert 3,8,A1,E,H,I,J,K	6,80 €
MITTWOCH	Kartoffelpuffer mit Apfelmus 3,2,E,A1	5,80 €	Schweinesteak mit Paprikasauce ungarische Art und Pommes Frites, Dessert 3,A1,J,K	6,80 €
DONNERSTAG	Schupfnudelpfanne und Dessert 3,8,A1,E,H,I,J	5,80 €	Hähnchenbrust mit Nudeln und Tomatensauce, Dessert 2,3,8,A1,E,J,H,I	6,80 €
FREITAG	Tagesangebot		Tagesangebot	

Änderung vorbehalten.

Solange das Essen reicht.

V-Vegetarisch, *-Nährstoffoptimiertes Essen

Zusatzstoffe mit

1 Farbstoff, 2 Konservierungsstoff, 3 Antioxidationsmittel, 4 Geschmacksverstärker, 5 geschwefelt, 6 geschwärzt, 7 Phosphat, 8 Milcheiweiß, 9 koffeinhaltig, 10 chininhaltig, 11 gewachst, 12 Taurin, 13 einer Phenylalaninquelle, 14 Süßungsmittel

Allergene enthält

A1 Gluten (Weizen), A2 Gluten (Roggen), A3 Gluten (Gerste), A4 Gluten (Hafer), A5 Gluten (Grünkern), A6 Gluten (Dinkel), B Soja, C Lupine, D Sesam, E Ei, F Erdnüsse, G1 Schalenfrüchte (Haselnuss), G2 Schalenfrüchte (Walnuss), G3 Schalenfrüchte (Cashew-Nuss), G4 Schalenfrüchte (Pekannuss), G5 Schalenfrüchte Paranuss, G6 Schalenfrüchte (Macadamianuss), G7 Schalenfrüchte (Pistazie), G8 Schalenfrüchte (Mandeln), H Milch, I Laktose, J Sellerie, K Senf, L Fisch, M Weichtiere, N Krebs- bzw. Schalentiere, O Schwefeldioxid/ Sulfite



10.Woche 03.03.2025 - 07.03.2025	Essen	Preis	Essen	Preis
MONTAG	Linseneintopf mit Bockwurst und Dessert 2,3,8,A1,H,I,J,K	5,80 €	Kasseler-Kohl-Pfanne mit Püree, Dessert 2,3,8,A1,H,I,J,K	6,80 €
Dienstag	Eierragout mit Salzkartoffeln, Dessert 8,A1,E,H,I,J,K	5,80 €	Fischfilet mit Salzkartoffeln und Pfannensoße, Salat, Dessert 3,14,A1,E,H,I,J,L	6,80 €
MITTWOCH	Kartoffel-Gemüse-Auflauf mit Salat, Dessert 8,H,I,J,A1	5,80 €	Schweinegulasch mit Salzkartoffeln und Gewürzgurke, Dessert 8,H,I,A1,3,J,K	6,80 €
DONNERSTAG	Nudeln mit Tomatensoße und Streukäse, Dessert 3,8,A1,H,I,J	5,80 €	Hackfleischrolle mit Kräuterdip und Wedges, Dessert 3,8,A1,E,H,I,J	6,80 €
FREITAG	Tagesangebot		Tagesangebot	

Änderung vorbehalten.

Solange das Essen reicht.

V-Vegetarisch, *-Nährstoffoptimiertes Essen

Zusatzstoffe mit

1 Farbstoff, 2 Konservierungsstoff, 3 Antioxidationsmittel, 4 Geschmacksverstärker, 5 geschwefelt, 6 geschwärzt, 7 Phosphat, 8 Milcheiweiß, 9 koffeinhaltig, 10 chininhaltig, 11 gewachst, 12 Taurin, 13 einer Phenylalaninquelle, 14 Süßungsmittel

Allergene enthält

A1 Gluten (Weizen), A2 Gluten (Roggen), A3 Gluten (Gerste), A4 Gluten (Hafer), A5 Gluten (Grünkern), A6 Gluten (Dinkel), B Soja, C Lupine, D Sesam, E Ei, F Erdnüsse, G1 Schalenfrüchte (Haselnuss), G2 Schalenfrüchte (Walnuss), G3 Schalenfrüchte (Cashew-Nuss), G4 Schalenfrüchte (Pekannuss), G5 Schalenfrüchte Paranuss, G6 Schalenfrüchte (Macadamianuss), G7 Schalenfrüchte (Pistazie), G8 Schalenfrüchte (Mandeln), H Milch, I Laktose, J Sellerie, K Senf, L Fisch, M Weichtiere, N Krebs- bzw. Schalentiere, O Schwefeldioxid/ Sulfite



11. Woche 10.03.2025 - 14.03.2025	Essen	Preis	Essen	Preis
MONTAG	Möhreneintopf mit Bockwurst und Brot, Dessert 2,3,A1,J,8,H,I	5,80 €	Mediterrane Hackfleischpfanne mit Feta und Spätzle, Dessert 3,8,A1,H,I,J	6,80 €
Dienstag	Gemüsegulasch mit Salzkartoffeln, Dessert 8,A1,H,I,J,K	5,80 €	Hähnchengeschnetzeltes mit Paprika und Reis, Dessert 3,8,H,I,J	6,80 €
MITTWOCH	Senfei mit Salzkartoffeln und Rote Beete, Dessert 2,3,14,A1,E,J,K	5,80 €	Fischstäbchen mit Püree und Soße, Salat, Dessert 3,8,A1,E,H,I,J,L	6,80 €
DONNERSTAG	Gemüse-Reispfanne mit Tomaten-Quarkdip, Dessert 3,8,H,I,J	5,80 €	Wurstgulasch mit Nudeln, Dessert 3,A1,J,K	6,80 €
FREITAG	Tagesangebot		Tagesangebot	

Änderung vorbehalten.

Solange das Essen reicht.

V-Vegetarisch, *-Nährstoffoptimiertes Essen

Zusatzstoffe mit

1 Farbstoff, 2 Konservierungsstoff, 3 Antioxidationsmittel, 4 Geschmacksverstärker, 5 geschwefelt, 6 geschwärzt, 7 Phosphat, 8 Milcheiweiß, 9 koffeinhaltig, 10 chininhaltig, 11 gewachst, 12 Taurin, 13 einer Phenylalaninquelle, 14 Süßungsmittel

Allergene enthält

A1 Gluten (Weizen), A2 Gluten (Roggen), A3 Gluten (Gerste), A4 Gluten (Hafer), A5 Gluten (Grünkern), A6 Gluten (Dinkel), B Soja, C Lupine, D Sesam, E Ei, F Erdnüsse, G1 Schalenfrüchte (Haselnuss), G2 Schalenfrüchte (Walnuss), G3 Schalenfrüchte (Cashew-Nuss), G4 Schalenfrüchte (Pekannuss), G5 Schalenfrüchte Paranuss, G6 Schalenfrüchte (Macadamianuss), G7 Schalenfrüchte (Pistazie), G8 Schalenfrüchte (Mandeln), H Milch, I Laktose, J Sellerie, K Senf, L Fisch, M Weichtiere, N Krebs- bzw. Schalentiere, O Schwefeldioxid/ Sulfite



12.Woche 17.03.2025 -21.03.2025	Essen	Preis	Essen	Preis
MONTAG	Gemüseintopf mit Bockwurst, Dessert _{A1,J}	5,80 €	Zitronen-Butter-Hähnchen mit Reis, Dessert _{3,8,H,I,A1,J}	6,80 €
Dienstag	Backkartoffel mit Kräuterquark und Salat, Dessert _{8,H,I}	5,80 €	Fisch in Eihülle, Sauce mit Wurzelgemüse und Salzkartoffeln, Dessert _{K,L,J,8,A1,H,I,E}	6,80 €
MITTWOCH	Rührei mit Rahmspinat und Salzkartoffeln, Dessert _{3,E,A1,8,H,I}	5,80 €	Hamburger Schnitzel mit Bratkartoffeln und Salat, Dessert _{A1,E,H,I,8,3}	6,80 €
DONNERSTAG	Blumenkohl-Käse-Stern mit Sauce und Püree, Dessert _{3,8,A1,E,H,I,J}	5,80 €	Boulette mit Tomatensauce und Nudeln, Dessert _{3,A1,K,J,E}	6,80 €
FREITAG	Tagesangebot		Tagesangebot	

Änderung vorbehalten.

Solange das Essen reicht.

V-Vegetarisch, *-Nährstoffoptimiertes Essen

Zusatzstoffe mit

1 Farbstoff, 2 Konservierungsstoff, 3 Antioxidationsmittel, 4 Geschmacksverstärker, 5 geschwefelt, 6 geschwärzt, 7 Phosphat, 8 Milcheiweiß, 9 koffeinhaltig, 10 chininhaltig, 11 gewachst, 12 Taurin, 13 einer Phenylalaninquelle, 14 Süßungsmittel

Allergene enthält

A1 Gluten (Weizen), A2 Gluten (Roggen), A3 Gluten (Gerste), A4 Gluten (Hafer), A5 Gluten (Grünkern), A6 Gluten (Dinkel), B Soja, C Lupine, D Sesam, E Ei, F Erdnüsse, G1 Schalenfrüchte (Haselnuss), G2 Schalenfrüchte (Walnuss), G3 Schalenfrüchte (Cashew-Nuss), G4 Schalenfrüchte (Pekannuss), G5 Schalenfrüchte Paranuss, G6 Schalenfrüchte (Macadamianuss), G7 Schalenfrüchte (Pistazie), G8 Schalenfrüchte (Mandeln), H Milch, I Laktose, J Sellerie, K Senf, L Fisch, M Weichtiere, N Krebs- bzw. Schalentiere, O Schwefeldioxid/ Sulfite



13.Woche 24.03.2025 - 28.03.2025	Essen	Preis	Essen	Preis
MONTAG	Kartoffelsuppe mit Bockwurst, Dessert A1,J	5,80 €	Schweinegeschnetzeltes mexikanische Art mit Reis, Dessert A1,3,J	6,80 €
Dienstag	Gemüseboulette mit Soße und Salzkartoffeln, Dessert 3,E,I,8,H,I	5,80 €	Putengulasch mit Salzkartoffeln und Salat, Dessert 3,A1,E	6,80 €
MITTWOCH	Champignonrahm mit Schmand und Spätzle, Dessert 3,E,A1,8,H,I	5,80 €	Kochklopse mit Kapernsoße und Salzkartoffeln, Rote Beete, Dessert 3,E,A1,H,I,8,J,2	6,80 €
DONNERSTAG	Tomatensoße mit Nudeln und Streukäse, Dessert A1,I,8,H,I,J	5,80 €	Lachs-Spinatlasagne mit Salat, Dessert 3,A1,H,I,8,J	6,80 €
FREITAG	Tagesangebot		Tagesangebot	

Änderung vorbehalten.

Solange das Essen reicht.

V-Vegetarisch, *-Nährstoffoptimiertes Essen

Zusatzstoffe mit

1 Farbstoff, 2 Konservierungsstoff, 3 Antioxidationsmittel, 4 Geschmacksverstärker, 5 geschwefelt, 6 geschwärtzt, 7 Phosphat, 8 Milcheiweiß, 9 koffeinhaltig, 10 chininhaltig, 11 gewachst, 12 Taurin, 13 einer Phenylalaninquelle, 14 Süßungsmittel

Allergene enthält

A1 Gluten (Weizen), A2 Gluten (Roggen), A3 Gluten (Gerste), A4 Gluten (Hafer), A5 Gluten (Grünkern), A6 Gluten (Dinkel), B Soja, C Lupine, D Sesam, E Ei, F Erdnüsse, G1 Schalenfrüchte (Haselnuss), G2 Schalenfrüchte (Walnuss), G3 Schalenfrüchte (Cashew-Nuss), G4 Schalenfrüchte (Pekannuss), G5 Schalenfrüchte Paranuss, G6 Schalenfrüchte (Macadamianuss), G7 Schalenfrüchte (Pistazie), G8 Schalenfrüchte (Mandeln), H Milch, I Laktose, J Sellerie, K Senf, L Fisch, M Weichtiere, N Krebs- bzw. Schalentiere, O Schwefeldioxid/ Sulfite



14. Woche 31.03.2025 - 04.04.2025	Essen	Preis	Essen	Preis
MONTAG	Hühnerbrühe mit Nudeln, Dessert _{8,H,I,3,2,A1}	5,80 €	Gyros vom Schwein mit Reis, Tzatziki und Weißkrautsalat, Dessert _{A1,H,I,J,K,3,8}	6,80 €
Dienstag	Schmorgurken mit Salzkartoffeln, Dessert _{3,A1,2,14,H,I,8,J}	5,80 €	Jägerschnitzel mit Kohlrabi-Möhrenrahm und Salzkartoffeln, Dessert _{8,H,I,3,A1,E,J}	6,80 €
MITTWOCH	Bolognesesoße mit Nudeln, Dessert _{3,A1,J,8,H,I}	5,80 €	Rostbrätel mit Zwiebeln und Kartoffelpüree, Dessert _{3,A1,8,H,I,J,K}	6,80 €
DONNERSTAG	Vegetarische Lasagne mit Salat, Dessert _{A1,3,H,I,8,J}	5,80 €	Schmorkohl mit Salzkartoffeln, Dessert _{3,A1,J,h,I,8}	6,80 €
FREITAG	Tagesangebot		Tagesangebot	

Änderung vorbehalten.

Solange das Essen reicht.

V-Vegetarisch, *-Nährstoffoptimiertes Essen

Zusatzstoffe mit

1 Farbstoff, 2 Konservierungsstoff, 3 Antioxidationsmittel, 4 Geschmacksverstärker, 5 geschwefelt, 6 geschwärzt, 7 Phosphat, 8 Milcheiweiß, 9 koffeinhaltig, 10 chininhaltig, 11 gewachst, 12 Taurin, 13 einer Phenylalaninquelle, 14 Süßungsmittel

Allergene enthält

A1 Gluten (Weizen), A2 Gluten (Roggen), A3 Gluten (Gerste), A4 Gluten (Hafer), A5 Gluten (Grünkern), A6 Gluten (Dinkel), B Soja, C Lupine, D Sesam, E Ei, F Erdnüsse, G1 Schalenfrüchte (Haselnuss), G2 Schalenfrüchte (Walnuss), G3 Schalenfrüchte (Cashew-Nuss), G4 Schalenfrüchte (Pekannuss), G5 Schalenfrüchte Paranuss, G6 Schalenfrüchte (Macadamianuss), G7 Schalenfrüchte (Pistazie), G8 Schalenfrüchte (Mandeln), H Milch, I Laktose, J Sellerie, K Senf, L Fisch, M Weichtiere, N Krebs- bzw. Schalentiere, O Schwefeldioxid/ Sulfite