

SPEISEPLAN



02. Woche | 05.01. - 09.01.2026

MONTAG

Erbseneintopf mit Bockwurst ^{2,3,A1,J,H,I,8} 5,80 €

Zitronen-Butter-Hähnchen mit Reis ^{3,8,H,I,A1,J} 6,80 €

DIENSTAG

Petersilienkartoffeln mit Kräuterquark
und gemischtem Salat mit Joghurtdressing ^{8,H,I} 5,80 €

Kotelett mit Rosenkohl und Salzkartoffeln ^{A1,H,I,J,3,8,E} 6,80 €

MITTWOCH

Rührei mit Rahmspinat und Salzkartoffeln ^{3,E,A1,8,H,I} 5,80 €

Fleischkäse mit Brokkoli und Kartoffelpüree ^{3,J,K,8,H,I} 6,80 €

DONNERSTAG

Tomaten-Basilikum-Sauce mit Vollkornnudeln
und Hackbällchen ^{A1,J,8,H,I,J,E} 5,80 €

Gefüllte Paprikaschote mit Sauce und Salzkartoffeln ^{3,8,A1,E,H,I,J,K} 6,80 €

FREITAG

Lasagne Bolognese, Salat ^{3,A1,J,H,I,8} 6,80 €

Dessert je nach Angebot
für **2,- Euro** erhältlich



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