

SPEISEPLAN



03. Woche | 12.01. - 16.01.2026

MONTAG

Kartoffelsuppe mit Bockwurst ^{8,H,I,3,2,A1} **5,80 €**

Schweinegeschnetzeltes mexikanische Art mit Reis ^{A1,3,J} **6,80 €**

DIENSTAG

Nudeln mit Tomatensauce und Streukäse ^{3,E,J,8,H,I} **5,80 €**

Putengulasch mit Salzkartoffeln und Salat ^{3,A1,E} **6,80 €**

MITTWOCH

Champignonrahm mit Schmand und Spätzle ^{3,E,A1,8,H,I} **5,80 €**

Kochklopse mit Kapernsoße und Salzkartoffeln,
Rote Beete ^{3,E,A1,H,I,8,J,2} **6,80 €**

DONNERSTAG

Kartoffeltasche (gefüllt mit Frischkäse),
Kräuterquark und Salat ^{A1,H,I,3,8,E} **5,80 €**

Hähnchensteak mit Tomatensauce
und gemischtem Wildreis ^{3,E,8,H,I,A1} **6,80 €**

FREITAG

Hackbraten mit Bratensauce, Kartoffelpüree
und Buttererbsen ^{3,8,H,I,J,A1,K,E} **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

delies GmbH

An der Kleinbahn 13a, 17098 Friedland | Tel: 039601/32609 | E-Mail: deliesgmbh@t-online.de | www.deliesgmbh.de