

15. Woche | 06.04.-10.04.2026

MONTAG

OSTERMONTAG

DIENSTAG

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

MITTWOCH

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 und Kartoffelpüree
und Buttererbsen **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