

SPEISEPLAN

Mittagstisch
Friedland



23. Woche | 01.06. - 05.06.2026

MONTAG

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

Hähnchengeschnetzeltes, Buttererbsen und Reis ^{3,8,H,I,J} **6,80 €**

DIENSTAG

Gemüseglasch mit Salzkartoffeln ^{8,A1,H,I,J,K} **5,80 €**

Boulette mit Sauce, Kartoffelpüree
und gedünsteten Gemüse ^{A1,H,I,E,3;8} **6,80 €**

MITTWOCH

Senfei mit Salzkartoffeln und Rote Beete ^{2,3,14,A1,E,J,K} **5,80 €**

Fischfilet mit Püree und Soße, Salat ^{3,8,A1,E,H,I,J,L} **6,80 €**

DONNERSTAG

Gemüse-Reispfanne mit Quarkdip ^{3,8,H,I,J} **5,80 €**

Bauernroulade mit Sauce, Salzkartoffeln
und Speckbohnen ^{E,A1,H,I,3,8} **6,80 €**

FREITAG

Hähnchenkeule mit Salzkartoffeln
und Blumenkohlrahm ^{3,8,H,A1,I,J} **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