



Speiseplan

vom 11.05. bis 17.05.2026

08 **Fruchtsuppe** 1 (120Kcal)

06 **Klare Brühe**, A1,C,G,I (80 kcal),

07 **Cremesuppe** 4,15,A1,C,G,I (100 kcal)

60 **Tagesdessert** 1,F,G,H1,H2 (100Kcal)

	01 Menü		02 Menü		03 Menü, Fleischfrei	
Mo.	Spaghetti Bolognese mit Bio- Spaghetti Salat in Essig-Öl	A1, A1, 2,3,5,9,I,J,L 690 kcal	Putenbraten Brokkoli Salzkartoffeln	A1,I, 320 kcal	Spaghetti veg. Bolognese mit Bio Spaghetti Salat in Essig-Öl	A1, A1 2,3,5,I,J,9,L 590 kcal
Di.	Pichelsteiner Eintopf mit Rindfleisch	2,3,8,I 440 kcal	Hackbraten Kohlrabi Salzkartoffeln	A1,C,G,I,J A1 400 kcal	Gemüselasagne Gurkensalat	15,A1,C,G 3,5,9,J,L 700 kcal
Mi.	Zwiebelrostbraten Erbsen Salzkartoffeln	A1,I,J 840 kcal	Geschnetzeltes Blumenkohl Bio- Fusilli	A1,I,J, A1 A1, 350 kcal	Gefüllte Zucchini Ratatouillegemüse Bio- Fusilli	G A1 A1,G, 270 kcal
Do.	Geschmortes Rippenstück Wirsinggemüse Salzkartoffeln	A1,I,J 2,3,8,A1,G, 770 kcal	Hühnerfrikassee Reis Bio-Scheibenmöhren	A1,G 360 kcal	Salatschale Mozzarella, Tomate, Joghurdressing Brötchen	1,3,5,9,A1,C, G,J,L G A1,A2,A3,A4 ,F,K 674 kcal
Fr.	Gebr. Fischfilet Remouladensoße Leipziger Allerlei Salzkartoffeln	A1,G,J A1,C,G,J, 510 kcal	Rührei Rahmspinat Kartoffelpüree	C,G,I A1,G 15,G 410 kcal	Veg. Paprikaschote Vollkornreis Salat In Essig,Öl	A1,I,J, 2,3,5,9,I,J,L 390 kcal
Sa.	Wirsingroulade Specksoße Salzkartoffeln	A1,G,J A1,G,I,J,2,3, 8 780 kcal	Deftiger Hühnersuppentopf mit Bio Möhren	A1,C,I 315 kcal	Kartoffelgratin Salat in Essig,Öl	15,C,G,I, 2,3,5,9,I,J,L 530 kcal
So.	Schweineschnitzel Rahmsauce grüne Bohnen Salzkartoffeln	A1, A1,G,I,J 480 kcal	Geflügelroulade Rahmsauce grüne Bohnen Salzkartoffeln	2,A1,G, A1,G,I,J 440 kcal	Veg. Schnitzel Tomatensoße grüne Bohnen Gemüsereis	A1, I A1 480 kcal



Vegetarisch



Vegan

Die als „Bio“ gekennzeichneten unterstrichenen Zutaten bieten wir Ihnen in Bio-Qualität an

1. mit Farbstoff, 2. mit Konservierungsstoffe 3. mit Antioxidationsmittel, 4. mit Geschmacksverstärker, 5. geschwefelt, 6. geschwärzt, 7.gewachst, 8.mit Phosphat, 9. mit Süßstoff, 10. enthält eine Phenylalanin-Quelle, 15. unter Schutzatmosphäre verpackt 17. Koffein

A1. Weizen, A2. Roggen, A3.Gerste, A4.Hafer B. Krebstiere, C. Eier, D. Fisch, E. Erdnüsse, F. Soja, G. Milch/Laktose,H1. Mandeln, H2. Haselnüsse, H3. Walnüsse H4. Cashewkerne, H5. Pecannüsse, H6. Paranüsse, H7. Pistazien, H8. Macadamianüsse, I. Sellerie, J. Senf, K. Sesam, L. Schwefeldioxid/Sulfid, M. Lupinen, N. Weichtiere Eine Kreuzkontamination durch Spuren von Allergenen kann nicht ausgeschlossen werden!

Änderungen vorbehalten!

S1

Wir wünschen einen „Guten Appetit“

