



Speiseplan vom 09.02.2026 – 13.02.2026

Bei der Mitnahme von Speisen kommen je Essen 0,50 € für das Einschweißen dazu

03437/917943

kleine Port.

Montag	Königsberger Klops <small>a,b,c</small> Rohkost <small>1,8</small> , Kartoffeln	7,90 €	7,00 €
	Nudel – Geflügel - Eintopf <small>4,a,b,c,d,e</small>	5,20 €	4,60 €
Dienstag	Kasseler <small>7</small> , Sauerkraut <small>1,7,8,e</small> , und Kartoffeln <small>(Soße a,b,c,d,e,j,k)</small>	8,30 €	7,40 €
	Linsen <small>a,c</small> - Eintopf <small>4,a,b,c,d,e</small>	5,20 €	4,60 €
Mittwoch	Leber <small>(vom Schwein)</small> mit Kartoffelpüree' <small>4,b,c,d,h</small> <small>(Soße a,b,c,d,e,j,k)</small>	7,50 €	6,60 €
	Gräupchen <small>7</small> - Eintopf <small>4,a,b,c,d,e</small>	5,20 €	4,60 €
Donnerstag	Hähnchenschenkel, Möhren <small>c,h</small> , Kartoffeln <small>(Soße a,b,c,d,e,j,k)</small>	7,50 €	7,00 €
	Porree' - Eintopf <small>4,a,b,c,d,e</small>	5,20 €	4,60 €
Freitag	Sülze <small>1,7,8,e</small> mit Bratkartoffeln und Remouladensoße <small>1,5,7,8,a,b,c</small>	7,00 €	6,50 €

Die Zusatzstoffe und allergenen Stoffe der einzelnen Gerichte enthalten

1 Konservierungsstoff

a Glutenhaltiges Getreide (Weizen) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse

2 Farbstoff

b Eier und Eiererzeugnisse

3 Antioxydationsmittel

c Milch und Milcherzeugnisse

4 Geschmacksverstärker

d Sellerie und Sellerieerzeugnisse

5 Stabilisatoren

e Senf und Senferzeugnisse

6 Phosphat

f Schalenfrüchte (Nüsse, Mandeln, Erdnüsse) und Erzeugnisse

7 Nitritpökelsalz

g Fisch und Fischerzeugnisse

8 Süßungsmittel

h Soja und Sojaerzeugnisse

j Lupine

k Sesamsamen und Erzeugnisse