



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

### Die Zusatzstoffe und allergenen Stoffe der einzelnen Gerichte enthalten

1 Konservierungsstoff	a Glutenthaltiges Getreide (Weizen) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
2 Farbstoff	b Eier und Eierzeugnisse
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