

Speiseplan vom 09.11.2026 – 13.11.2026

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

03437/917943

			kleine Port.
Montag	Schinkennudeln $_{a,b}$ mit Waldpilzsoße $_{a,b,c,d,h}$	7,90 €	7,00 €
	Reis – Geflügel - Eintopf$_{4,a,b,c,d,e}$	5,20 €	4,60 €
Dienstag	Schweinebraten $_{2,4,a,b,c,d,e,h,j,k}$ mit Schwarzwurzel$_{c}$ und Kartoffeln	8,50 €	7,60 €
	Flecke $_{7}$ - Eintopf$_{4,a,b,c,d,e}$	5,20 €	4,60 €
Mittwoch	Fischfilet $_{3,5,a,b,c}$ mit Kartoffelpüree´$_{4,b,c,d,h}$ Rohkost$_{1,8}$	7,70 €	7,20 €
	Gemüse – Eintopf $_{4,a,b,c,d,e}$	5,20 €	4,60 €
Donnerstag	Hähnchenschenkel, Möhren $_{c,h}$, Kartoffeln (Soße a,b,c,d,e,j,k)	7,50 €	7,00 €
	Linsen $_{7}$ - Eintopf$_{4,a,b,c,d,e}$	5,20 €	4,60 €
Freitag	Gebratener Leberkäse $_{1,2,5,6,7}$ mit Kartoffelpüree´$_{4,b,c,d,h,}$ Sauerkraut$_{1,7,8,e}$ (Soße a,b,c,d,e,j,k)	7,50 €	6,60 €

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