

Menüplan				
vom 17.08.2026 bis 23.08.2026				
Montag 17.08.2026	Vorsuppe	Tagessuppe		140 kcal
	Salat	Möhrensalat		85 kcal
	Menü 1	Schweinesteak mit Letscho dazu ^{(2,3,10,11,14,} Salzkartoffeln		650 kcal
	Menü 2	Hefeklösse mit Pflaumen und Vanillesauce		550 kcal
	Dessert	Quarkspeise		220 kcal
Dienstag 18.08.2026	Vorsuppe	Tagessuppe		140 kcal
	Salat	Kürbis süß-sauer		60 kcal
	Menü 1	Bauernsülze mit Bratkartoffeln dazu Remouladensoße ^{(10,14,15,22,23,24}		980 kcal
	Menü 2	Kohlrabieintopf ^{(7,10,14,22} mit Fleischeinlage		350 kcal
	Dessert	Birnenwürfel		250 kcal
Mittwoch 19.08.2026	Vorsuppe	Gemüsecremesuppe		145 kcal
	Salat	Tomaten-Gurkensalat ⁽²		150 kcal
	Menü 1	Geflügelhacksteak mit Soße ^{(10,7,23,24,26,} Salzkartoffeln und Gemüse		850 kcal
	Menü 2	Milchnudeln mit Zucker &Zimt		320 kcal
	Dessert	Kirschkompott		270 kcal
Donnerstag 20.08.2026	Vorsuppe	Tagessuppe		160 kcal
	Salat	Chinakohlsalat mit Früchten ⁽¹⁵		70 kcal
	Menü 1	gefüllte Paprikaschote ^{(22,3,10,23,} mit Bratensoße ^{(2,3,10,11,14,} Salzkartoffeln		720 kcal
	Menü 2	Eierragout ^{(10,14,15} mit Gemüseeinlage dazu Kartoffelpüree ^{(10,14,15,18,22}		480 kcal
	Dessert	Pfirsichkompott		80 kcal
Freitag 21.08.2026	Vorsuppe	Tagessuppe		80 kcal
	Salat	Gurkensalat ⁽²		52 kcal
	Menü 1	Schlemmerfilet, mit Kräutersauce ^{(10,14,15,} dazu Salzkartoffeln		650 kcal
	Menü 2	Gemüseschnitzel auf bunter Reispfanne und Sauce		480 kcal
	Dessert	Buttermilch-Dessert		180 kcal
Samstag 22.08.2026	Vorsuppe	Tagessuppe		
	Salat	Puztasalat		40 kcal
	Menü 1	Berliner Erbseneintopf mit Wiener ^{(2,18,22,23}		480 kcal
	Menü 2	Nudeln mit Tomatensauce und Reibekäse		280 kcal
	Dessert	Schokoladenpudding mit Vanillesoße		320 kcal
Sonntag 23.08.2026	Vorsuppe	Tagessuppe		140 kcal
	Salat	Weißkrautsalat		160 kcal
	Menü 1	Schweinebraten mit Soße, Gemüse und Salzkartoffeln		980 kcal
	Menü 2	2 Kartoffeltaschen ^{(3,10,14,1,5,23} mit Püree ^{(10,15} und Waldpilzsauce		680 kcal
	Dessert	Stracciatella-Joghurt		120 kcal

Sonderkosten sind extra zu bestellen!

Änderungen vorbehalten.

Wir wünschen ihnen einen Guten Appetit ihr Küchenteam

Übersicht der deklarationspflichtigen Zusatzstoffe und Allergene

Nummer	Zusatzstoffe & Allergene
1	Alkohol
2	Antioxidationsmittel
3	Eier und Eierzeugnisse
4	Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
5	Farbstoffe
6	Fisch und Fischerzeugnisse
7	Geflügel und Geflügelerzeugnisse
8	gentechnisch verändert
9	Geschmacksverstärker
10	glutenhaltiges Getreide
11	jodiertes Salz
12	Konservierungsstoffe
13	Krebstiere und Erzeugnisse, Weichtiere
14	Lactose
15	Milch und Milcherzeugnisse
16	Nüsse und Nusserzeugnisse
17	enthält eine Phenylalaninquelle
18	Phosphat (bei Fleischerzeugnissen)
19	Rind
20	Schalenfrüchte und Erzeugnisse
21	Schwefeldioxid und Sulfide < 10ppm
22	Schwein
23	Sellerie und Erzeugnisse
24	Senf und Senfmehl
25	Sesam und Sesamerzeugnisse
26	Soja und Sojaerzeugnisse
27	Zuckeraustauschstoffe, Süßungsmittel
28	Schaf, Lamm
30	Säuerungsmittel E300
31	Lupine und Erzeugnisse
32	Weichtiere und Erzeugnisse