

# Speiseplan

für die Woche vom 18.5. bis 22.5.2026

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Hühnerfrikassee mit Gemüse, dazu Reis 7,50	Schnitzel, dazu Blumenkohl und Kartoffeln 7,60	Hausgemachte Beffi mit Wirsinggemüse und Kartoffeln 7,50	Fischfilet im Knuspermantel, dazu Püree und Salat 7,70	Sauerbraten, dazu Rotkohl und Klöße 8,90
Roster, dazu Sauerkraut und Kartoffeln 7,40	Milchreis, dazu Butter und Zimtucker 5,10	Spirelli mit Wurstgulasch und Käse 7,40	Paprikageschnetzeltes, dazu Reis 7,60	Weißkrauteintopf mit Kassler 5,10

Änderungen vorbehalten

Werte Kundschaft, Kochen bedeutet Kreativität. Bei Allergien fragen Sie bitte unbedingt beim Personal nach eventuellen Änderungen!

Zusatzstoffe: 1 Konservierungsmittel, 2 Antioxidationsmittel, 3 Farbstoffe, 4 Geschmacksverstärker, 5 Nitritpökelsalz, 6 Phosphat, 7 geschwefelt

Allergene: **A** Glutenhaltiges Getreide sowie daraus gewonnene Erzeugnisse, **Aw** Weizen, **B** Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse, **C** Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse, **D** Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse, **E** Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse, **F** Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse, **G** Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose), **H** Schalenfrüchte sowie daraus gewonnene Erzeugnisse, **I** Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse, **J** Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse, **K** Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse, **L** Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als insgesamt vorhandenes SO<sub>2</sub>, **M** Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse, **N** Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

**Bei Fragen zu Allergenen wenden Sie sich bitte an unser Personal!**