

Speiseplan

für die 4.KW Kalenderwoche 2025 vom 20.01.2025 bis 24.01.2025

Änderungen im Speiseplan sind vorbehalten!

Legende deklarationspflichtige Allergene und Zusatzstoffe rückseitig

| | | |
|-------------------|--------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Montag | Suppe: | |
| | Tagesgericht : | Fischfilet ^{d,a,a1} , Gurkengemüse ^{a,a1,g} , Salzkartoffeln |
| | Alternativgericht: | Buchweizen/Semmelknödel , Pilzragout |
| Dienstag | Dessert: | Joghurt mit Früchten ^{g,1} |
| | Suppe: | |
| | Tagesgericht : | gebratener Feta ^{g,c,a,a1} auf Blattspinat, Fladenbrot ^{a,a1,k} |
| | Alternativgericht: | Chili sin carne ^{6,g} |
| Mittwoch | Dessert: | Vanillepudding ^g |
| | Suppe: | |
| | Tagesgericht : | Kasseler, Sauerkraut ^{3,11} , Kartoffelpüree ^g |
| | Alternativgericht: | Vollkornnudeln ^{a,a1} mit Sahnelinsen ^g |
| Donnerstag | Dessert: | Zitronen Creme ^g |
| | Suppe: | |
| | Tagesgericht : | Gelbe Erbseneintopf ^{i,j} |
| | Alternativgericht: | Gebratene Schupfnudeln mit Gemüse ^{c,i} |
| Freitag | Dessert: | |
| | Tagesgericht : | |
| | Alternativgericht: | Geschlossen !!! |
| | Dessert: | |

Preise: Vegetarisch: 5,50 € – Hauptspeise: 5,90 € – Getränk: 1,50 € – Dessert: 1,50 € – Nachschlag : 2,50 €;

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe

- | | |
|----------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1. mit Farbstoff | Gluten haltiges Getreide: a1 Weizen,a2 Gerste,a3 Roggen,a4 Hafer,a5 Dinkel,a6 Kamut |
| 2. mit Konservierungsstoff | b. Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse |
| 3. mit Antioxidationsmittel | c. Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse |
| 4. mit Geschmacksverstärker | d. Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse |
| 5. geschwefelt | e. Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse |
| 6. geschwärzt | f. Soja(Bohnen) und daraus gewonnene Erzeugnisse |
| 7. mit Phosphat | g. Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse |
| 8. mit Milcheiweiß (bei Fleischerzeugnissen) | h. Schalenfrüchte/Baumnüsse:h1 Mandel,h2 Haselnuss,h3 Walnuss, h4 Cashew, h5 Pecannuss,h6 Paranuss , h6 Macadamia Nuss |
| 9. koffeinhaltig | i. Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse |
| 10. Chinin haltig | j. Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse |
| 11. mit Süßungsmittel | k. Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse |
| 12. gewachst | l. Schwefeldioxid und Sulfite |
| | m. Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse |
| | n. Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse |

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden (*Kreuzkontamination*).

Preise: Vegetarisch: 5,50 € – Hauptspeise: 5,90 € – Getränk: 1,50 € – Dessert: 1,50 € – Nachschlag : 2,50 €;