






















Speiseplan

	Menü 1	Menü 2	Menü 3
Montag 02.03.2026	paniertes Schweine- schnittzel Aw , braune Soße Kohlrabi-Mischgemüse* Salzkartoffeln 	Käsesoße G Brokkoli-Blumenkohl-Gemüse Salzkartoffeln 	orientalische rote Linsensuppe  mit vegetarischem Würstchen 1,C 
Dienstag 03.03.2026	Schweinenackenbraten Mummesoße* Ag Bayrisch Kraut* 2,3,4 Kartoffelknödel 	paniertes Seelachsfilet Aw,D Zitronenecke Kartoffelsalat 2,5,C,G,J	2 gekochte Eier C Senfsoße G,J Rote Bete Salat 5 Salzkartoffeln 
Mittwoch 04.03.2026	Geflügelhacksteak Aw,I,J Geflügelsoße buntes Gemüse* Salzkartoffeln	Hähnchenbrust Tomatensoße Salat Nudeln Aw	Champignon-Lauch-Pfanne G Salat Nudeln Aw 
Donnerstag 05.03.2026	2 gefüllte Kartoffeltaschen* G Rahmchampignons G Salat 	Käse-Lauch-Suppe mit Hackfleisch G Roggenbrötchen Agrw 	2 Quarkkälchen mit Rosinen Aw,G Kirschsoße 
Freitag 06.03.2026	Seelachs in Eihülle Aw,C,D Tomatensoße Salat Reis	selbstgemachter Hack- braten* Aw,C,J , Hackbraten- soße Aw,C,J Erbsen-Möhren-Gemüse  Salzkartoffeln	8 vegane Hack- bällchen* Agw,F Tomatensoße, Salat Reis 
Samstag 07.03.2026	Hühnersuppe mit Gemüse und Nudeln Aw,I		Kräuterquark G Möhren-Apfel-Rohkost 3 3 Rösti-Ecken 
Sonntag 08.03.2026	Rindergulasch J Möhren Salzkartoffeln		Nudel-Gemüsepfanne Aw  mit Hirtenkäse G 
Legende:  mit Schweinefleisch  vegetarisch  vegan Änderung vorbehalten			



**Alternativ
bieten wir Ihnen
täglich an:**

Grießbrei 5,Aw,G mit Apfelmus 3	
Rührei C , Rahmspinat G und Kartoffelpüree G	
Fusilli-Nudeln Aw mit Tomatensoße und Salat	
mit oder ohne geriebenen Hartkäse 1,2,G	

Frühstück und Abendessen:

entkoffeinierter Kaffee
schwarzer Tee
Früchtetee
Kamillentee
Fencheltee
Pfefferminztee

Kaffeesahne **G**
Zucker
Süßstoff
Zitronensaft



Graubrot **Arw**
Weißbrot **Aw**
Schwarzbrot **Arw**
Knäckebrot, dunkel **Ar**
Zwieback **Agw,F,G**


Butter **G**
Margarine **1**

Gouda 30% **G**
Emmentaler 45% **G**

magerer Naturfrischkäse **G**
magerer Kräuterfrischkäse **G**
fetter Naturfrischkäse **G**
fetter Kräuterfrischkäse **G**

Naturquark **G**
Kräuterquark **G**
magerer Naturschmelzkäse **2,G**
fetter Naturschmelzkäse **G**

Putenbrust **2,3,4**
Geflügelmortadella **2,3,4**
Bierschinken **2,3,4** 
Kochschinken **2,3,4** 

Hähnchenstreichpastete **2**
Delikatessleberwurst **2** 

Fleischsalat **2,3,4,C,F,J** 

zusätzlich zum Frühstück:

Kaffee
Brötchen **Agw**
Roggenbrötchen **Agw,G**
hartgekochtes Sonntagsei **C** + Salz
(aus Freilandhaltung)

Erdbeerkonfitüre
Pfirsich-Maracuja-Konfitüre
Honig, cremig

zusätzlich zum Abendessen:

Tomatenhering **D,J**

Mittagessen: Erläuterungen der Speisen, die auf der Vorderseite mit einem * gekennzeichnet sind.

- **Kohlrabi-Mischgemüse:** Kohlrabi mit Mais und Erbsen gemischt
- **Mummesoße:** Bratensoße mit Original Braunschweiger Segelschiff Mumme, einem Malzextrakt
- **Bayrisch Kraut:** Weißkohl Gemüse mit Speck
- **buntes Gemüse:** aus Karotten, Erbsen, Bohnen, Blumenkohl und Kohlrabi
- **Kartoffeltaschen:** gebratene Kartoffelteigtaschen mit Frischkäse gefüllt
- **selbstgemachter Hackbraten:** aus Schweinefleisch
- **vegane Hackbällchen:** gebratene Hackbällchen auf Basis von Soja- und Weizeneiweiß

Deklaration

In unseren Speisen sind folgende Zusatzstoffe und Allergene enthalten:

Zusatzstoffe

- 1 = mit Farbstoff
- 2 = mit Konservierungsstoff
- 3 = mit Antioxidationsmittel
- 4 = mit Phosphat
- 5 = mit Süßungsmittel (n)

enthält Allergene

- Ad = glutenhaltiges Getreide (Dinkel, eine Weizenart)
- Ag = glutenhaltiges Getreide (Gerste)
- Ah = glutenhaltiges Getreide (Hafer)
- Ar = glutenhaltiges Getreide (Roggen)
- Aw = glutenhaltiges Getreide (Weizen)
- C = Eier
- D = Fisch
- E = Erdnüsse
- F = Soja
- G = Milch (einschließlich Laktose)
- Hh = Schalenfrüchte (Haselnuss)
- Hm = Schalenfrüchte (Mandel)
- I = Sellerie
- J = Senf
- K = Sesamsamen
- L = Schwefeldioxid und Sulfite
- M = Lupinen

Trotz sorgfältiger Lagerung und Herstellung unserer Erzeugnisse können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen können.