

Speiseplan

	Menü 1	Menü 2	Menü 3
Montag 02.03.2026	paniertes Schweineschnitzel 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 Quarkküldchen mit Rosinen Aw,G Kirschsoße 
Freitag 06.03.2026	Seelachs in Eihülle Aw,C,D Tomatensoße Salat Reis	selbstgemachter Hackbraten* Aw,C,J , Hackbratensoße Aw,C,J Erbsen-Möhren-Gemüse Salzkartoffeln 	8 vegane Hackbällchen* 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:

entcoffeinierter Kaffee	Butter G	Putenbrust 2,3,4
schwarzer Tee	Margarine 1	Geflügelmortadella 2,3,4
Früchtetee		Bierschinken 2,3,4 ☺
Kamillentee	Gouda 30% G	Kochschinken 2,3,4 ☺
Fencheltee	Emmentaler 45% G	
Pfefferminztee		Hähnchenstreichpastete 2
Kaffeesahne G	magerer Naturfrischkäse G	Delikatessleberwurst 2 ☺
Zucker	magerer Kräuterfrischkäse G	
Süßstoff	fetter Naturfrischkäse G	Fleischsalat 2,3,4,C,F,J ☺
Zitronensaft	fetter Kräuterfrischkäse G	
	Naturquark G	
Graubrot Arw	Kräuterquark G	
Weißbrot Aw	magerer Naturschmelzkäse 2,G	
Schwarzbröt Arw	fetter Naturschmelzkäse G	
Knäckebrot, dunkel Ar		
Zwieback Agw,F,G		

zusätzlich zum Frühstück:

Kaffee	Erdbeerkonfitüre	Tomatenherring D,J
Brötchen Agw	Pfirsich-Maracuja-Konfitüre	
Roggenbrötchen Agrw,G	Honig, cremig	
hartgekochtes Sonntagssei C + Salz (aus Freilandhaltung)		

zusätzlich zum Abendessen:

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:** Weißkohlgemüse mit Speck
- **buntes Gemüse:** aus Karotten, Erbsen, Bohnen, Blumenkohl und Kohlrabi
- **Kartoffeltaschen:** gebratene Kartoffleteigtaschen 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.