

- Mögliche Zusatzstoffe: 1. Antioxidationsmittel
 2. Chinin
 3. Farbstoffe
 4. Geschmacksverstärker
 5. Jodsalz
 6. Koffein
 7. Konservierungsstoffe
 8. Phosphat
 9. Phosphat
 10. Stärke
 11. Süßungsmittel
 12. Tein
 13. Geschwefelt
 14. Geschwärtzt
 15. Gewacht
 16. Nitratpökelsalz
 Mögliche Allergene:
 A. Glutenhaltiges Getreide
 B. Krebstiere
 C. Eier
 D. Fische
 E. Erdnüsse
 F. Sojabohnen
 G. Milch/ Laktose
 H. Schalenfrüchte
 I. Sellerie
 J. Senf
 K. Sesam
 L. Lupine
 M. Weichtiere
 N. Schwefeldioxid und Sulfite
 O. Weizen
 P. Milcheiweiß
 Q. Verdickungsmittel
 sowie jeweils daraus gewonnen

	Menü 1 Vollkost	Menü 2 Leichte Vollkost	Menü 3 Schonkost
Mo 01.06.	Kesselgulasch, Brot, 1,2,5,10,13,H,I,J,G	Hähnchenbrust, buntes Gemüse, Salzkartoffeln, 10,13,1,G,I,16,9	Milchnudeln, Obst 1,G,10,A
Di 02.06.	Kartoffelwedjes, Kräuterquark, gemischter Salat, G, A, 10, 1, 13, 16, 9	Steak, Pilzragout, Salzkartoffeln, 10, 13, 1, 16, G, I	Kartoffelpüree, Rührei, Möhrensalat 10, 13, G, I, C
Mitt 03.06.	Setzei auf Speck, Braikartoffeln, Eisbergsalat, G, 10, 13, 1, C	Nudelauflauf mit Käse überbacken, G, I, 10, 13, A	Steak natur, Kaisergemüse, Salzkartoffeln, 10, 13, 1, G, I
Do 04.06.	Bauchfleisch, Mischgemüse, Salzkartoffeln, 10, 13, 1, A, G, C	Apfel- Reis- Auflauf, G, 1, 10,	Meeresfrüchtepflanne, Bandnudeln G, A, 10, 13, D
Fr. 05.06.	Schlankweissfilet, Kartoffelsalat, 10, 13, 1, I, G, C	Hackbraten, Rosenkohl, Salzkartoffeln, 1, 10, G, I, 16, 9	Spinatlasange, G, 1, A, C, 10, 13,
Sa. 06.06.	Schmorbraten, Rotkohl, Salzkartoffeln, 10, 13, 1, I, G, 16, 9,		Kartoffelsuppe, Wiener, 10, 1, 13, G
So. 07.06.	Schweinefleisch in Merrettichsoße, grüne Bohnen, Kartoffelpüree, 10, 13, 1, I, G, 5, 16, 9		Putensteak, Blumenkohl, Salzkartoffeln, 1, 10, 13, A, G, I, O, P

Speiseplan vom 01.06.2026 bis 07.06.2026 Abholer: 6,70 Euro Restaurant: 7,50 Euro Änderungen vorbehalten.
 Bei Anmeldung bis 8.00 Uhr abmelden. Ansonsten kostenpflichtig! Ein Schälchen Salat oder Dessert,
 kann zusätzlich zum Mittagessen bestellt werden, um diesen zu erhalten, setzen Sie ein S oder D zu
 Ihrem Kreuz. Preis: 1,40 Euro Restaurant Buchenweg Tel. 258268

- Mögliche
 Zusatzstoffe: 1 Antioxidationsm
 2 Chenin
 3 Farbstoffe
 4 Geschmacksverstärker
 5 Jodsalz
 6 Koffein
 7 Konservierungsstoffe
 8 Phenylalaninquelle
 9 Phosphat
 10 Stärke
 11 Süßungsmittel
 12 Teein
 13 Geschwefelt
 14 Geschwärtzt
 15 Gewachst
 16 Nitratpökelsalz

- Mögliche Allergene:
 A Glutenhaltiges Getreide
 B Krebstiere
 C Eier
 D Fische
 E Erdnüsse
 F Sojabohnen
 G Milch/ Laktose
 H Schalenfrüchte
 I Sellerie
 J Senf
 K Sesam
 L Lupine
 M Weichtiere
 N Schwefeldioxid und Sulfite
 O Weizen
 P Milcheiweiß
 Q Verdickungsmittel

sowie jeweils daraus gewon

Menü 1 Vollkost		Menü 2 Leichte Vollkost		Menü 3 Schonkost	
Mo 08.06.	Weiß- Bohnen- Eintopf, 1,2,5,10,13,H,I,J,G	Spagetti „ Bolognese“, 10,13,1,G,1,16,9	Eier in Dillsoße, Salzkartoffeln, 1,G,10,A,C		
Di 09.06.	Bratwurst, Bayrisch Kraut, Salzkartoffeln, A,10,1,13,16,9	Zwiebelquark, Butter, Salat, Peilkartoffeln, 10,13,1,16,G,I	Puddingsuppe, frischer Obstsalat, 10,13,G,1,C		
Mi 10.06.	Heringshäckerle, Bratkartoffeln, G,10,13,1,C	Spargelabschnitte, Soße Hollandaise, Salzkartoffeln, G,I,10,13,A	Chinapfanne mit Hähnchenfleisch, Reis, 10,13,1,G,I		
Do 11.06.	Champignon- Rührei, Kartoffelpüree, braune Butter, 10,13, 1,A,G,C	Hackfleischspieß mit Letscho, Reis,I,G,10,	gedünstetes Pangasiusfilet, Gemüsestreifen, Petersilinsöße, Salzkartoffeln, G, A,10,13,D		
Fr. 12.06.	Szegediner Gulasch, Salzkartoffeln, 10,13,1,I,G,C	Eierkuchen und Apfelmus, G, C,1,	Kartoffelauflauf mit Käse überbacken, 10,1,G,I		
Sa. 13.06.	Boulette, Kohlrabi- Möhrengemüse, Salzkartoffeln, 10,13,1,I,G,16,9,		Pichelsteiner – Eintopf, 10,1,13,G		
So. 14.06	Kasseler, Sauerkraut, Salzkartoffeln, 10,13,1,I,G,5,16,9		Pufengulasch, Brokkoli, Klöße, 1,10,13,A,G,I,O,P		

Speiseplan vom 08.06.2026 bis 14.06.2026 Abholer: 6,70 Euro Restaurant: 7,50 Euro Änderungen vorbehalten.

Bei Anmeldung bis 8.00 Uhr abmelden. Ansonsten kostenpflichtig! Ein Schälchen Salat oder Dessert,
 kann zusätzlich zum Mittagessen bestellt werden, um diesen zu erhalten, setzen Sie ein S oder D zu

Ihrem Kreuz. Preis: 1,40 Euro Restaurant Buchenweg Tel. 258268

- Mögliche Zusatzstoffe: 1 Antioxidationsmittel
 - 2 Chenin
 - 3 Farbstoffe
 - 4 Geschmacksverstärker
 - 5 Jodsalz
 - 6 Koffein
 - 7 Konservierungsstoffe
 - 8 Phenylalaninquelle
 - 9 Phosphat
 - 10 Stärke
 - 11 Süßungsmittel
 - 12 Teein
 - 13 Geschwefelt
 - 14 Geschwärzt
 - 15 Gewachst
 - 16 Nitratpökelsalz
 - Mögliche Allergene:
 - A Glutenhaltiges Getreide
 - B Krebstiere
 - C Eier
 - D Fische
 - E Erdnüsse
 - F Sojabohnen
 - G Milch/ Laktose
 - H Schalenfrüchte
 - I Sellerie
 - J Senf
 - K Sesam
 - L Lupine
 - M Weichtiere
 - N Schwefeldioxid und Sulfit
 - O Weizen
 - P Milcheiweiß
 - Q Verdickungsmittel
- sowie jeweils daraus gewonnen

Menü 1 Vollkost		Menü 2 Leichte Vollkost		Menü 3 Schonkost	
Mo 15.06.	Erbsen- Eintopf mit Wiener, 1,2,5,10,13,H,I,J,G	Wurstgulasch, Spirelli, 10,13,1,G,1,16,9	Rührei, Spiant, Salzkartoffeln, 1,G,10,A,C		
Di 16.06.	Matjes, Remoulade ,Bratkartoffeln, Salat ,A,10,1,13,D	Schnitzel, Ratatouille , Salzkartoffeln, 10,13,1,16,G,I	Milchreis, Zimt und Zucker, Apfelmus, 10,13,G,1,		
Mitt 17.06.	Kartoffelpuffer mit Apfelmus, G,10,13,1,	Nudelauflauf mit Käse überbacken, G,1,10,13,A	Hähnchenbrust, Fingermöhren, Salzkartoffeln, 10,13,1,G,1,		
Do 18.06.	Jägerschnitzel, Nudelsalat, 10,13, 1,A,G, C	Leberragout, Apfel- Zwiebelgemüse, Salzkartoffeln, I,G,10,13,	Ofenkartoffeln, Kräuterquark, gemischter Salat, G, A,10,13,		
Fr. 19.06.	Eierfrikasse, Salzkartoffeln, 10,13,1,1,G,C	Schaschlyk, Letschoreis, G, 1,1,10	Fischfrikadelle, Kartoffelpüree, Salat, 10,1,G,1,D		
Sa. 20.06.	Leberkäse, Schmorkohl, Salzkartoffeln, 10,13,1,1,G,16,9,		Spätzleintopf, 10,1,13,G		
So. 21.06	Gulasch, Rotkohl, Klöße, 10,13,1,1,G,5,16,9		Schweinelachs, Blumenkohl,, salzkartoffeln, 1,10,13,A,G,1,O,P		

Speiseplan vom 15.06.2026 bis 21.06.2026 Abholer: 6,70 Euro Restaurant: 7,50 Euro Änderungen vorbehalten.
 Bei Anmeldung bis 8.00 Uhr abmelden. Ansonsten kostenpflichtig! Ein Schälchen Salat oder Dessert,
 kann zusätzlich zum Mittagessen bestellt werden, um diesen zu erhalten, setzen Sie ein S oder D zu

Ihrem Kreuz. Preis: 1,40 Euro **Restaurant Buchenweg Tel. 258268**