

	Menü 1 Vollkost	Menü 2 Leichte Vollkost	Menü 3 Schonkost
Mo 02.03.	Weißkohleintopf mit Kasselereinlage, 1,2,5,10,13,H,I,J,G	Knacker, Bechamelkartoffeln, G,10,13,5,J,16,9	Senfeier, Salzkartoffeln, 1,G,10,C,13
Di 03.03.	gebratener Hering, Bratkartoffeln, Salat, G,A,10,1,13,	gebratener Leberkäse, Erbsen, Salzkartoffeln , A,1,13,16,G	Milchreis mit Zimt und Zucker, Apfelmus G,1,
Mitt 04.03.	Fruchtsuppe mit Quarkklößchen, 13,10,1,G,	Gnocchi- Gemüsepfanne, 1,G,I,10,13	Königsberger Kochklops, Salzkartoffeln, 10,13,1,G,I
Do 05.03.	Bauernfrühstück, Gewürzgurke, 10,A,G, 13,1,	Chili con carne, Baguette, 1,A,16,9,13	Fischragout, Salzkartoffeln, G, A,D,10,13,1
Fr. 06.03.	Knacker, Grünkohl, Salzkartoffeln 10,13,1,I,G,16,9	großer Salat mit Hähnchenstreifen, Baguette G,1,9,	Pasta- Gemüsepfanne, G,1,10,13,
Sa. 07.03.	Schnitzel, Rahmpilze, Salzkartoffeln, 10,13,1,I,G,16,9,		Pichelsteiner- Eintopf, 10,1,13,G
So. 08.03.	Schaschlik, mex. Gemüse, Salzkartoffeln, 10,13,1,I,G,5,16,9		Putenbrust, Wintergemüse, Klöße,1,10,13,A,G,I,O,P

Speiseplan vom 02.03.2026 bis 08.03.2026 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 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
gewonnene Erzeugnisse.
Bei uns wird mit Jodsalz
gekocht.