

- Mögliche
Zusatzstoffe: 1 Antioxidationsmittel
2 Chinin
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 Gewächst
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	Schonkost	Menü 3
Mo 22.06.	Weißkohleintopf, Dessert 1,2,5,10,13,H,I,J,G	Rahmgeschneitzeltes mit Paprikagemüse, Röstitaler, 10,13,1,G,1,16,9	Fischragout, Salzkartoffeln, 1,G,10,A,C	
Di 23.06.	Germknödel gefüllt in Vanillesoße ,A,10,1,13,G	Schmorbraten , grüne Bohnen, Salzkartoffeln, 10,13,1,16,G,I	Gemüse- Reis- Pfanne, 10,13,G,1,	
Mi 24.06.	Rotbarschfilet paniert, Kartoffel- Möhren- Püree, G,10,13,1,D	Bauernfrühstück, Gewürzgurke, 1,10,13,A	Geflügelbratwurst, Kaisergemüse, Salzkartoffeln, 10,13,1,G,1,16,9	
Do 25.06.	Jägerschnitzel, Tomatensoße, Bandnudeln, 10,13, 1,A,G,16,9	großer gemischter Salat mit Hähnchenstreifen, Baquet, G,10,13,A,	Spiegeleier, Rahmspinat, Salzkartoffeln, G, A,10,13,C	
Fr. 26.06.	Currywurstpfanne, Pommes, 10,13,1,I,G,	Szegediner Gulasch, Salzkartoffeln, 10,13,1,G,I	Gries mit Erdbeeren, G,1	
Sa. 27.06.	rote Paprikaschote gefüllt, Salzkartoffeln, 10,13,1,I,G,16,9,		Brühnudeln, 10,1,13,G	
So. 28.06.	Kotelett, Mischgemüse, Salzkartoffeln, 10,13,1,I,G,5,16,9		Hühnerfrikasse, Reis, 1,10,13,A,G,I,O,P	

Speiseplan vom 22.06.2026 bis 28.06.2026 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