

- Mögliche
 Zusatzstoffe: 1 Antioxidations
 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 gewo

Menü 1 Vollkost		Menü 2 Leichte Vollkost		Menü 3 Schonkost	
Mo 25.05.	Paprikagulasch, Salzkartoffeln, 1,2,5,10,13,H,I,J,G			Hähnchen- Cordon bleu, Pariser Karotten, Klöße, 1,G,10,13,A	
Di 26.05.	Linseneintopf mit Wiener, G,A,10,1,13,16,9	Schweinebraten, Sauerkraut, Salzkartoffeln,10,13,1,16,G,I		Schlemmerfilet, Kartoffelpüree, 10,13,G,1,D	
Mitt 27.05.	Alaska- Seelachsfilet, Bratkartoffeln, Salat, G,10,13,1,D	Backcaramenbert, Preiselbeersöße, Krokettten, G,1,10,13,A		Leberkäse, Gala Gemüse, Salzkartoffeln, 10,13,1,G,I	
Do 28.05.	Hefeklöße in Pflaumenmussoße ,10,13, 1, A,G,	Königsberger Kochklops Salzkartoffeln, G,1,10,16,		Eieromlett gefüllt, Kartoffelpüree G, A,10,13,C	
Fr. 29.05.	Eier in Kräutersöße,, Salzkartoffeln, 10,13,1,I,G,C	Wurstgulasch, Nudeln, 1,10,G,1,16,9		Kaiserschmar'n mit Rosinen, Vanillesöße, Kompott G,1,A,C,10,13,	
Sa. 30.05.	Bauernroulade, mex. Gemüse, Salzkartoffeln, 10,13,1,I,G,16,9,			Brühreis, 10,1,13,G	
So. 31.05.	Schnitzel, Rahmpilze, Krokettten, 10,13,1,I,G,5,16,9			Hähnchenschenkel, Frühlingsgemüse, Salzkartoffeln, 1,10,13,A,G,I,O,P	

Speiseplan vom 25.05.2026 bis 31.05.2026 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