

Speiseplan vom 26.10. bis 01.11.2026

- Änderungen vorbehalten -

Tag	Menü 1 Vollkost 8,50 €	Menü 2 Schonkost 6,50 €	Zusatzstoffe und Allergene
Montag 26.10.2026	Kesselgulasch, dazu Brot	Grießschnitte mit Kirschkompott	1. Antioxidationsmittel 2. Chinin 3. Farbstoffe 4. Geschmacksverstärker 5. Jodsalz 6. Koffein 7. Konservierungsstoffe 8. Phenylalaninquelle 9. Phosphat 10. Stärke 11. Süßungsmittel 12. Tein 13. Geschwefelt 14. Geschwärzt 15. Gewachst 16. Nitratpökelsalz A. Glutenhaltiges Getreide B. Krebstiere C. Eier D. Fisch E. Erdnüsse F. Sojabohnen G. Milch/Laktose H. Schalenfrüchte I. Sellerie J. Senf K. Sesam L. Lupine M. Weichtiere N. Schwefeldioxid und -sulfid O. Weizen P. Milcheiweiß Q. Verdickungsmittel sowie jeweils daraus gewonnene Erzeugnisse
Dienstag 27.10.2026	Süß-saure Eier mit Salzkartoffeln, Vanillepudding	Mildes Wurstgulasch mit Spirellinudeln	
Mittwoch 28.10.2026	Heringshäckerle, Bratkartoffeln, Fruchtjoghurt	Hähnchenbrust, Gemüsesauce, Salzkartoffeln	
Donnerstag 29.10.2026	Boulette, Mischgemüse, Salzkartoffeln, frischer Gurkensalat	Wrukeneintopf mit Kartoffeln und Möhren	
Freitag 30.10.2026	Backamenbert, Preiselbeeren, Kroketten	Setzei, Spinat, Salzkartoffeln, milder Fruchtjoghurt	
Samstag 31.10.2026	Schweineschnitzel mit Letscho und Salzkartoffeln	Putengeschnetzeltes mit Paprikagemüse und Reisenudeln, Buttermilchdessert	
Sonntag 01.11.2026	Kasseler, Grünkohl, Salzkartoffeln	Fischboulette mit Kartoffelpüree, kleines Küchlein	

Haben Sie sich zum Essen angemeldet, bitten wir darum sich bis zum jeweiligen Tag 8:00 Uhr abzumelden. Ansonsten müssen wir die Kosten in Rechnung stellen. Ein Salat oder Dessert kann für 1,40 Euro zusätzlich zum Mittagessen bestellt werden, sofern nicht beim jeweiligen Gericht inklusive. Dafür bitte einfach ein S oder D zu Ihrer Auswahl hinzufügen.

Menü 1 Vollkost: Abholer: 7,70 Euro | Restaurant: 8,50 Euro

Menü 2 Schonkost: Abholer: 5,70 Euro | Restaurant: 6,50 Euro