

Speiseplan

Unsere Wochenkarte vom 12.10. bis 16.10.2026 . Guten Appetit.

Montag

Mini-Linsenbratlinge an Teufel
soße (scharf) / Gemüsereis

vegetarisch

(a, a1, g, h1, i, j, k, 1, 3, 12)

Dienstag

Gebratene Schupfnudeln mit
Gemüse (Karotten, Sellerie,
Lauch) dazu einen Kräuterdipp

vegetarisch

(a, a1, c, e, g, h1, h2, h3, h4, h5, i, j, k, 3, 12)

Mittwoch

Nudlereissalat mit
Zitronendressing/ Gemüse,
Sesam und geröstetes
Knoblauchöl Toastbrot

vegetarisch

(a, a1, c, g, i, j, k, 3)

Donnerstag

Bunter Blumenkohl-Brokkoli
Auflauf mit Schnittlauchsauce

vegetarisch

(a, a1, g, i, j, k)

Freitag

Kichererbsen-Ragout mit
Baguette & Sour Cream

vegetarisch

(a, a1, a4, g, i, k, 3)

Gulasch aus Schwein und Pute
Bombay Art mit (Pikanter
Currysauce) und Butterreis

(a, a1, g, i, j, 3, 16)

Hausgemachte
Schweineschnitzel mit
Rahmsauce und Pommes
Frites

(a, a1, c, g, i, j, 3, 16)

Griechische Hackfleischsauce
(Schwein und Rind) mit Pasta
und Sesam

(a, a1, c, g, i, j, 3, 16)

Gratiniertes Schweinesteak
mit Tomatensahnesauce und
gebackenen Kartoffelecken

(a, a1, c, g, i, j, 3, 16)

Chili con Carne / mit Baguette
& Sour Cream

(a, a1, g, i, j, 3, 16)

Frisches Obst

vegan

Wir wünschen einen guten Appetit!

Allergene: a=Gluten, a1=Weizen, a2=Roggen, a3=Gerste, a4=Hafer, a5=Dinkel, a6=Kamut, b=Krebstiere c=Eier, d=Fisch, e=Erdnüsse, f=Soja, g=Milch, h1=Mandel, h2=Haselnuss, h3=Walnuss, h4=Pekannuss, h5=Pistazie, h6=Macadamanuss, i=Sellerie, j=Senf, k=Sesamsamen, l=Lupine, m=Schwefeldioxid und Sulfat, o=Weichtiere **Zusatzstoffe:** 1 mit Konservierungsstoff, 2 mit Farbstoff, 3 mit Antioxidationsmittel, 4 mit Süßungsmittel Saccharin, 5 mit Süßungsmittel Cyclamat, 6 mit Süßungsmittel Aspartam enth. Phenylalaninquelle, 7 mit Süßungsmittel Acesulfam, 8 mit Phosphat, 9 geschwefelt, 10 chininhaltig, 11 koffeinhaltig, 12 mit Geschmacksverstärker, 13 geschwärzt, 14 gewachst, 15 gentechnisch verändert, 16 Nitritpökelsalz