

Speisekarte

Woche vom 09.03.2026 - 15.03.2026

Wochentag	Menü 1	Menü 2
Montag	Käse – Lauch – Eintopf (Porree) mit Hackfleisch ^{A,E,F} 450 kcal	Gräupchen Eintopf ^{A,E} mit Kasseler ^{4,8} 450 kcal
Dienstag	Deftiges Geschnetzeltes ^{E,F,K} mit Spätzle und Mischgemüse ^{A,F} 650 kcal	Feiner Rahmspinat ^F mit Salzkartoffeln und Rührei ^D 550 kcal
Mittwoch	Gabelspaghetti ^{A,D} mit „Sauce Bolognese“ ⁷ und Reibekäse ^F 550 kcal	Szegediner Gulasch mit Semmelknödel ^{7,A,D} 650 kcal
Donnerstag	Hausgem. Schweineroulade ^{A,E,K} mit Rotkohl ^{5,7,E} und Klößen ^{7,A,D} 800 kcal	Rindergeschnetzeltes nach Art „Stroganoff“ (Champignons) mit Spätzle ^{A,E,F,K,I} 650 kcal
Freitag	Fischroulade ^B mit Mischgemüse ^{A,F} und Salzkartoffeln 650 kcal	Milchreis ^F mit Zimt – Zucker, brauner Butter und Apfelmus ^{3,7} 600 kcal
Samstag	Herzhafte Grießsuppe ^{E,A} mit Wiener ⁸ 450 kcal	Linseneintopf ^E mit Kasseler ^{4,8} 450 kcal
Sonntag	Eisbein ⁸ mit Meerrettichsoße ^{A,E,F} Sauerkraut ^{5,7} und Klößen ^{7,D} 800 kcal	Deftiges Rindergulasch mit Rahmchampignons ^{A,F} und Klößen ^{D,7} 800 kcal
Wahlessen	1 Rosenkohl – Kasseler – Pfanne mit Kartoffelecken Montag bis Freitag Nicht an Feiertagen!	

Änderungen vorbehalten!

Alle Gerichte sind wahlweise mit Salzkartoffeln oder Kartoffelpüree erhältlich.

Inhaltsstoffe:

- *1 = Konservierungsstoff
- *2 = Farbstoffe
- *3 = Antioxidationsmittel
- *4 = Geschmacksverstärker

Allergene:

- *5 = Süßungsmittel
- *6 = Phosphat
- *7 = Säuerungsmittel
- *8 = Nitritpökelsalz
- *A = Getreideprodukte (Weizengluten)
- *B = Fisch
- *C = Krebstiere
- *D = Schwefeldioxide und Sulfite

*E = Sellerie

- *F = Milch und Laktose
- *G = Sesamsamen
- *H = Nüsse
- *I = Eier

*J = Lupinen

- *K = Senf
- *L = Soja
- *M = Weichtiere
- *N = Erdnüsse