

»Speiseplan«

KW26/ 22.06.-26.06.2026

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
»Schüsselglück«	Spitzkohleintopf mit Mettwurst ohne Wurst vegan 8, 11, G, I, J	Curry Penne mit frischem mit frischem Blattspinat & Chili A1	Thailändische Tom Kha Gai Suppe mit Hähnchen & Brötchen A1, D	Farfalle mit Rucola & Tomatenpesto, dazu Grana Padano 11, A1, G	Soljanka mit Brötchen 3, 8, 9, 11, A1, G, i, J
»Energieförderer«	Pasta Bowl: Rote Zwiebeln, Tomaten, Rucola, getrocknete Tomaten, Mozzarella, Pesto, Landschinken, Dressing Veggie:Grillgemüse 11, A1, G, J, L	Pasta Bowl: Rote Zwiebeln, Tomaten, Rucola, getrocknete Tomaten, Mozzarella, Pesto, Landschinken, Dressing Veggie:Grillgemüse 11, A1, G, J, L	Pasta Bowl: Rote Zwiebeln, Tomaten, Rucola, getrocknete Tomaten, Mozzarella, Pesto, Landschinken, Dressing Veggie:Grillgemüse 11, A1, G, J, L	Pasta Bowl: Rote Zwiebeln, Tomaten, Rucola, getrocknete Tomaten, Mozzarella, Pesto, Landschinken, Dressing Veggie:Grillgemüse 11, A1, G, J, L	Pasta Bowl: Rote Zwiebeln, Tomaten, Rucola, getrocknete Tomaten, Mozzarella, Pesto, Landschinken, Dressing Veggie:Grillgemüse 11, A1, G, J, L
»Veggie & Vegan«	Linsen à la Provence mit knusprigem Kräuterbaguette A1	Raviolini gefüllt mit Paprikafrischkäse, geschwenkt in Basilikumbutter & Grana Padano 11, A1, G, I	Süßkartoffelgnocchi mit Paprika und jungem Lauch in veganem Rahm I	Geschmorte Aubergine mit Gemüse Couscous, serviert auf Tomaten Sugo, Grana Padano extra A1, G, I	Kartoffel-Gemüsepfanne mit Limetten-Humus I
»Klassiker«	Pikantes Rindercurry mit Basmatireis & Raita 11, F, G	Rheinischer Sauerbraten Gulasch dazu Apfelkompott mit Rotkohl & Klößen 3, 11, I, L	Hähnchenbrust mit Blattspinat & Sauce Hollandaise, dazu Rösti 11, C, G	Paniertes Fischfilet mit Sauce Remoulade & Kartoffelsalat 11, A1, C, D, G, L	Käse - Schinken Pfannkuchen mit Salat 3, 11, A1, C, G
»Fisch & Fleisch«	Hähnchenschnitzel auf Pfifferling-Kräutersauce serviert mit Marktgemüse & Kroketten A1, C, G, I	Lahmacun mit verschiedenen Garnituren 11, A1, G, J, L	Schnitzel vom Schwein mit Champignonrahmsauce und Pommes frites 11, A1, C, G	Chili con carne vom Rind mit Reis I	Steak vom Seelachs mit Cafe de Paris Sauce Zucchini & Wedges D, G, L

Jedes Menü beinhaltet als Beilage einen Salat, sowie ein Dessert.
Verfügbarkeit nur solange der Vorrat reicht. Änderungen sind vorbehalten.

Icons =



»Zusatzstoffe & Allergene«

Folgende deklarationspflichtige Zusatzstoffe sind in unseren Speisen enthalten:

-
- | | | |
|---------------------------------------------|---------------------------------|-----------------------------------------|
| A Glutenhaltiges Getreide | H1 enthält Mandel | 1 mit Farbstoff |
| A1 enthält Weizen | H2 enthält Haselnuss | 1.1 Zuckerkulör E150d |
| A2 enthält Roggen | H3 enthält Walnuss | 1.2 Carotine E160e |
| A3 enthält Gerste | H4 enthält Kaschunuss | 2 mit Konservierungsstoff |
| A4 enthält Hafer | H5 enthält Pekannuss | 2.1 Natriumbenzoat |
| A5 enthält Dinkel | H6 enthält Paranuss | 3 mit Antioxidationsmittel |
| A6 enthält Kamut | H7 enthält Pistazie | 3.1 Ascorbinsäure |
| B enthält Krebstiere | H8 enthält Macadamianuss | 4 mit Geschmacksverstärker |
| C enthält Eier | I enthält Sellerie | 5 geschwefelt |
| D enthält Fisch | J enthält Senf | 6 geschwärzt |
| E enthält Erdnuss | K enthält Sesam | 7 gewachst |
| F enthält Soja | L enthält Schwefeldioxid | 8 mit Phosphat |
| G enthält Milch und Milcherzeugnisse | M enthält Lupine | 9 mit Süßungsmittel |
| H enthält Schalenfrüchte/Nüsse | N enthält Weichtiere | 9.1 Acesulfam-K |
| | | 10 Aspartam & Phenylalaninquelle |
| | | 11 mit Milcheiweiß |
| | | 12 Koffeeinhalzig |