

SPEISEPLAN KW 14

Gültig vom 30.03. bis 05.04.2026

Zu jedem Menü reichen wir ein Dessert. Speiseplantag gleich Verzehrtag - die Kennzeichnung der Speisen erfolgt über die Menübezeichnung.



ESSEN
AUF
RÄDERN



KW 14	M1 10,40 € Gut bürgerlich	M2 10,40 € Diät-Menü	M3 10,40 € Feine Küche	M4 10,60 € Spezial Gourmet	M5 10,10 € Vegetarisch	M6 9,95 € Eintopf/Pasta	M7 9,50 € Salat und Co. (kalt)	M8 9,00 € Süßspeise	M9 8,00 € Abendbrot
MONTAG, 30.03.2026	Spaghetti „Bolognese“ dazu Krautsalat  A1,C,I,J,1,3,8	Truthahngulasch mit Möhrengemüse und Penne Nudeln  A1,F,G,I	Schweinebraten in brauner Sauce mit Blumenkohl und Kartoffelpüree  A1,G,I	Seelachsfilet mit Erbsensauce auf Zucchini-Kräutergemüse, dazu Reis  A1,D,G,I	Bulgur-Gemüsepfanne mit Bio Tofuwürfel  A1,F,G,I,1	Herzhafter Weißkohl-Möhren-Eintopf mit zartem Rindfleisch  A1,I,1	Paniertes Schweineschnitzel mit Kartoffelsalat und Senf  A1,C,G,J,1,3,8	Milchreis mit heißen Kirschen  G,1	Herzhafter Rindfleischsalat mit Brot und Butter  A1,A2,8
DIENSTAG, 31.03.2026	Königsberger Klopse in Kapernsauce dazu Salzkartoffeln und Rote Bete-Salat  A1,G,I,J,1,8	Feiner Milchreis mit feinen Früchten und Zimt  G,2,8	Geflügel-Schashlikpfanne mit Paprika und Zwiebeln dazu Reis  A1,F,I,8	„Cordon Bleu“ vom Schwein mit Bratensauce, Erbsengemüse und Paprikakartoffeln  A1,G,I,1,3,7	Rührei mit Rahmspinat und Püree  A1,C,G,I,1	Deftige Erbsensuppe mit Geflügel Wiener  I,1,2,3	Chefsalat mit Schinken, Käse und Ei, dazu Cocktail-Dressing  C,G,J,1,2,3,8	Germknödel mit Vanillesauce  A1,C,G,1	Gyrosbraten mit Zaziki und Krautsalat  A1,C,G,J,1,3,8
MITTWOCH, 01.04.2026	Gebackener Leberkäse auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree  A1,G,1,3,7	Gedünstetes Seelachsfilet Juliengemüsesauce und Salzkartoffeln  A1,D,G,I,1	„Bifteki“ Griechischer Hackbraten mit Hirtenkäse dazu Tomatenreis und Krautsalat  A1,C,I,J,1,3,8	Geflügelfilets in Paprika-Sahne-Sauce mit Mais-Erbsengemüse und Farfalle Nudeln  A1,G,I,1	Kürbiscurry mit Reis  A1,G,I,1	Spaghetti „Carbonara“ Schinkenspeck in leckerer Käse-Sahne-Sauce dazu Karotten-Salat  A1,G,I,1,2,3	Salatteller „Köttbullar“ mit Gemüsebällchen und verschiedenen Rohkostsalaten, dazu Haus-Dressing  C,G,J,1,3,8	Sahnegrießbrei mit Himbeeren  A1,G,1	Eiersalat mit Obstgarnitur und Weißbrot  A1,C,G,J,1,3,8
DONNERSTAG, 02.04.2026	Schweinerahmgulasch mit Champignons und Spiralnudeln dazu Rohkostsalat  A1,C,G,I,J,1,3,8	Rinderfrikadelle in Kräutersauce mit feinem Erbsengemüse und Kartoffelpüree  A1,C,G,I,J,1	Gegrillte Hähnchenkeule auf Paprikagemüse dazu Gabelspaghetti  A1,I,1	Herzhafter Kasseler-nacken in Sauce mit Bayrischkraut und Salzkartoffeln  A1,G,I,1	Gemüsefrikadelle in Tomatensauce und Vollkornnudeln  A1,A4,C,G,I,1,3	Rheinischer Kartoffel-eintopf mit Kasseler und frischem Porree  A1,G,I,1,3	Hirten-Käse mit Tomate, Lauchstreifen, Zwiebeln u. schwarzen Oliven, dazu Honig-Senf-Dressing  C,G,J,1,3,8	Eierpfannkuchen gefüllt mit Heidelbeeren dazu Vanillesauce  A1,C,G,1,7	Sandwichteller - leckere Sandwiches (Toast belegt) mit versch. Sorten Belag und Garnitur  A1,C,G,J,1,3,7
KARFREITAG, 03.04.2026	Geschnetzeltes „Züricher Art“ in Pilzrahmsauce mit Erbsengemüse und Langkornreis  A1,G,I,1	Feine Rinderfrikadelle in Sauce mit Kräutern der Provence dazu Karottenscheiben und Kartoffelpüree  A1,C,G,I,J,1	Geflügelbällchen in brauner Sauce dazu Gemüsereis  A1,G,I,J	Wildlachsfilet mit Dillrahmsauce, dazu Brokkoligemüse und Salzkartoffeln  A1,D,G,I,1	Gemüse-Kartoffel-Auflauf mit herzhaftem Käse überbacken  A1,G,I,1	Geflügelhackfleisch-Pfanne mit mediterrane Gemüse und Bulgur  A1,F,I	Salatteller „Rustica“ mit Weißkohl, Tomaten, Gurken, Möhrchen und Hackfleischbällchen, dazu Sauerrahm-Dressing  A1,C,G,I,J	Eierpfannkuchen gefüllt mit Heidelbeeren dazu Vanillesauce  A1,C,G,1,7	Fischplatte nach Angebot mit Brot und Butter  A1,A2,D,8
SAMSTAG, 04.04.2026	Herzhaftes Saftgulasch vom Schwein mit Nudeln und Mischsalat  A1,C,G,I,J,1,3,8	Geflügelsteaks in feiner Sauce mit Mischgemüse und Kartoffelpüree  A1,G,I	Curry-Spinat-Pfanne mit Linsen, dazu Sesamkartoffeln  A1,I,K	Zartes Wildgulasch mit Waldpilzsauce dazu Bohnengemüse und Schupfnudeln  A1,C,G,I,1	Bestell-Telefon 02566-70394-44 RUFZEITEN von 9:00 bis 10:30 Uhr RÜCKMELDUNG bis 2 Tage vor Lieferung während der angegebenen Zeit			Milchreis mit roter Grütze  G,1	Gebratene Fleischbällchen in Cocktailsauce mit Nudelsalat und Garnitur  A1,C,G,I,J,1,3,8
OSTERSONNTAG, 05.04.2026	Thüringer Bratwurst in Sauce mit Wirsinggemüse und Kartoffeln  A1,G,I,1	Feines Seefischfilet (paniert) in fruchtiger Zitronensauce mit Pariser Karotten und Petersilienkartoffeln  A1,D,G,I,1	Bandnudeln in leckerer Spinat-Käse-Sauce  A1,G,I,1	Schweinesteak mit Grillgemüse und Rosmarinkartoffeln  A1,I,1				Heißer Apfelstrudel mit Vanillesauce  A1,G,1,2,3	Käseplatte „Winzer Art“ mit Weintrauben und Garnitur dazu Butter und Mischbrot  A1,A2,G,1,2

 Rind •  Schwein •  Fisch •  Geflügel •  Wild •  Lamm •  Vegetarisch

1 = mit Farbstoff; 2 = mit Konservierungsstoff; 3 = mit Antioxidationsmittel; 4 = mit Geschmacksverstärker; 5 = geschwärzt; 6 = gewachst; 7 = mit Phosphat; 8 = mit Süßungsmittel(n); 9 = Aspartam-Phenylalaninquelle; 10 = geschwefelt; 11 = coffeinhaltig; 12 = chininhaltig; [A] = Glutenhaltiges Getreide (A1 = Weizen, A2 = Roggen, A3 = Gerste, A4 = Hafer, A5 = Dinkel, A6 = Kamut oder A7 = Hybridstämme davon); [B] = Krebstiere / Krebstiererzeugnisse; [C] = Eier / Eierzeugnisse; [D] = Fisch / Fischerzeugnisse; [E] = Erdnüsse / Erdnuserzeugnisse; [F] = Soja / Sojaerzeugnisse; [G] = Milch / Milcherzeugnisse einschl. Lactose; [H] = Schalenfrüchte (H1 = Mandel, H2 = Haselnuss, H3 = Walnuss, H4 = Cashew, H5 = Pecannuss, H6 = Paranuss, H7 = Pistazie, H8 = Macadamianuss und H9 = Queenslandnuss); [I] = Sellerie / Sellerieerzeugnisse; [J] = Senf / Senferzeugnisse; [K] = Sesam / Sesamerzeugnisse; [L] = Schwefeldioxid und Sulfite; [M] = Lupinen / Lupinerzeugnisse; [N] = Weichtiere / Weichtiererzeugnisse