

SPEISEPLAN KW 18

Gültig vom 27.04. bis 03.05.2026

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



ESSEN
AUF
RÄDERN



KW 16	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, 27.04.2026	Gebackener Leber- käse auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree A1,G,1,3,7	Rinderbraten in Braten- jus mit zartem Bohnenge- müse und Salzkartoffeln A1,I	Hähnchenschnitzel mit Paprikagemüse und Butterreis A1,G,I,1	Schweizer Sahnege- schnetzeltes mit kleinen Möhren und Spätzle A1,C,G,I	Spaghetti „Funghi“ Italiensche Nudeln in Pilzsauce und Olivenöl A1,G,I	Möhrengemüse Hausfrauenart mit Fleischer-Frikadelle A1,C,I,J,1	Paniertes Schweine- schnitzel mit Kartoffel- salat und Senf A1,C,G,J,1,3,8	Milchreis mit heißen Kirschen G,1	Herzhafter Rind- fleischsalat mit Brot und Butter A1,A2,8
DIENTAG, 28.04.2026	Delikate Putenpfanne mit Gemüse und Reis A1,G,I	Grobe Bratwurst in Bratenjus mit Apfelrot- kohl und Kartoffeln A1,I,1,3,8	Schweinegulasch in pikanter Champignon- Rahm-Sauce dazu Spirellis A1,G,I	Zartes Hähnchen- brustfilet „Florentiner Art“ auf Käsesauce mit Blattspinat und Nudeln A1,F,G,I,1	Mini-Frühlingsrollen mit chinesischem Gemü- se und feinem Wildreis A1,C,F,G,I,8	Gärtnerin-Eintopf mit viel Gemüse und Rindfleischseinlage A1,I,1	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, 29.04.2026	Currywurstpfanne mit frischen Zwiebeln und Paprikakartoffeln A1,I,1,8	Geflügel-Hackbraten in würziger Sauce mit Mischgemüse und Farfalle Nudeln A1,C,G,I,J	Vollkorn-Spaghetti „Tonno“ Nudeln in leckerer Thunfischsauce dazu Möhrensalat A1,D,I,1,8	Rindersauerbraten in delikater Sauce dazu Rot- kohl und Kartoffelknödel A1,G,1,3,8	Rührei mit Rahmspinat und Kartoffeln A1,C,G,I,1	Chilli con Carne mit roten Bohnen und körnigem Reis A1,I	Salatteller mit verschie- denen Rohkostsalaten, dazu Haus-Dressing C,G,J,1,3,8	Griesflammeri „Baden Baden“ mit Fruchtsoße A1,G,1	Eiersalat mit Obstgarnitur und Weißbrot A1,C,G,J,1,3,8
DONNERSTAG, 30.04.2026	Fischfrikadelle mit Ratatouille und Kartoffelpüree A1,D,G,I,J,1,8	Belgischer Gemüse- eintopf mit Geflügel Wiener A1,I,2,3	Chicken-Nuggets mit Ketchupsauce, Reis und Krautsalat A1,C,I,J,1,3,8	Spießbraten in Paprika-Rahm-Sauce mit Bohnengemüse und Salzkartoffeln A1,G,I,1	Gedünstetes Gemüse mit Sauce „Holländische Art“ dazu Pasta Tricolore A1,G,I	Bulgurpfanne mit Hirtenkäsewürfel und mediterranem Gemüse A1,G,I	Hirten-Käse mit Tomate, Lauchstreifen, Zwiebeln und schwarzen Oliven, dazu Honig-Senf-Dressing C,G,J,1,3,8	Sahnegrießbrei mit Waldfrüchten A1,G,1	Sandwichteller - lecke- re Sandwiches (Toast belegt) mit versch. Sorten Belag und Garnitur A1,C,G,J,1,3,7
TAG DER ARBEIT Freitag, 1.05.2026	Frische Reibekuchen mit leckerem Apfelmus A1,C,3	Feine Rinderfrikadelle in Sauce mit Kräutern der Provence dazu Karotten- scheiben und Langkornreis A1,C,I,J,1	Deftige Kohlroulade in Speck-Zwiebel-Sauce mit Kartoffelpüree A1,G,I,2,3	Matjesfilet in Kräutermarinade, dazu Speckböhnchen und Salzkartoffeln A1,D,G,I,1,2,3	Tortellini „Vegetari- sche Art“ in fruchtiger Tomatensauce A1,C,G,I	Eintopf von frischem Kohlrabi mit gebratenen Fleischklößchen A1,C,G,I,J,1	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, 02.05.2026	Herzhaftes Saftgu- lasch vom Schwein mit Nudeln und Mischsalat A1,C,G,I,J,1,3,8	Holsteiner Kartoffel- suppe mit Wursteinlage A1,G,I,J,3	Curry-Spinat-Pfanne mit Linsen, dazu Sesam- kartoffeln A1,I,K	Gedünstetes See- lachsfilet auf Blattspinat mit Kräutersenfauce und Reis A1,D,G,I,J,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 Fleisch- bällchen in Cocktail- sauce mit Nudelsalat und Garnitur A1,C,G,I,J,1,3,8
SONNTAG, 03.05.2026	Thüringer Bratwurst in Sauce mit Wirsingge- müse und Kartoffeln A1,G,I,1	Zarte Hähnchenbrust in feiner Sauce dazu Fingermöhren und Langkornreis A1,F,G,I	Fusilli Nudeln 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
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