

# SPEISEPLAN KW 22

Gültig vom 25.05. bis 31.05.2026

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



ESSEN AUF RÄDERN



KW 22	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
<b>PFINGSTMONTAG,</b> 25.05.2026	<b>Hähnchensteaks</b> mit feiner Sauce, dazu Grillgemüse und Rosmarinkartoffeln A1,I,J,1,8	<b>Zartes Wildgulasch</b> mit Waldpilzsauce, Kaisergemüse und Gnocchi A1,G,I,1	<b>Schweinebraten</b> in brauner Sauce mit Blumenkohl und Kartoffelpüree A1,G,I	<b>Feines Seelachsfilet (paniert)</b> in fruchtiger Zitronensauce mit Pariser Karotten und Pasta Tricolore A1,D,G,I,1	<b>Bulgur-Gemüsepfanne</b> mit Bio Tofuwürfeln A1,F,G,I,1	<b>Herzhafter Weißkohl-Möhren-Eintopf</b> mit zartem Rindfleisch A1,I,1	<b>Paniertes Schweineschnitzel</b> mit Kartoffelsalat und Senf A1,C,G,J,1,3,8	<b>Milchreis</b> mit heißen Kirschen G,1	<b>Herzhafter Rindfleischsalat</b> mit Brot und Butter A1,A2,8
<b>DIENSTAG,</b> 26.05.2026	<b>Königsberger Klopse</b> in Kapernsauce dazu Salzkartoffeln und Rote Bete-Salat A1,G,I,J,1,8	<b>Feiner Milchreis</b> mit feinen Früchten und Zimt G,2,8	<b>Geflügel-Schashlikpfanne</b> mit Paprika und Zwiebeln dazu Reis A1,F,I,8	<b>„Cordon Bleu“</b> vom Schwein mit Bratensauce, Erbsengemüse und Paprikakartoffeln A1,G,I,1,3,7	<b>Rührei</b> mit Rahmspinat und Püree A1,C,G,I,1	<b>Deftige Erbsensuppe</b> mit Geflügel Wiener I,1,2,3	<b>Zwei Frikadellen</b> mit Nudelsalat A1,C,G,I,J,1,3,8	<b>Germknödel</b> mit Vanillesauce A1,C,G,1	<b>Gyrosbraten</b> mit Zaziki und Krautsalat A1,C,G,J,1,3,8
<b>MITTWOCH,</b> 27.05.2026	<b>Gebackener Leberkäse</b> auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree A1,G,1,3,7	<b>Gedünstetes Seelachsfilet</b> Julienngemüsesauce und Salzkartoffeln A1,D,G,I,1	<b>„Bifteki“ Griechischer Hackbraten</b> mit Hirtenkäse dazu Tomatenreis und Krautsalat A1,C,I,J,1,3,8	<b>Geflügelfilets</b> in Paprika-Sahne-Sauce mit Mais-Erbsengemüse und Farfalle Nudeln A1,G,I,1	<b>Kürbiscurry</b> mit Reis A1,G,I,1	<b>Spaghetti „Carbonara“</b> Schinkenspeck in leckerer Käse-Sahne-Sauce dazu Karotten-Salat A1,G,I,1,2,3	<b>Salatteller „Köttbular“</b> mit Gemüsebällchen und verschiedenen Rohkostsalaten, dazu Haus-Dressing C,G,J,1,3,8	<b>Sahnegrießbrei</b> mit Himbeeren A1,G,1	<b>Eiersalat</b> mit Obstgarnitur und Weißbrot A1,C,G,J,1,3,8
<b>DONNERSTAG,</b> 28.05.2026	<b>Schweinerahmgulasch</b> mit Champignons und Spiralnudeln dazu Rohkostsalat A1,C,G,I,J,1,3,8	<b>Rinderfrikadelle</b> in Kräutersauce mit feinem Erbsengemüse und Kartoffelpüree A1,C,G,I,J,1	<b>Gegrillte Hähnchenkeule</b> auf Paprikagemüse dazu Gabelspaghetti A1,I,1	<b>Herzhafter Kasseler-nacken</b> in Sauce mit Bayrischkraut und Salzkartoffeln A1,G,I,1	<b>Gemüsefrikadelle</b> in Tomatensauce und Vollkornnudeln A1,A4,C,G,I,1,3	<b>Rheinischer Kartoffeleintopf</b> mit Kasseler und frischem Porree A1,G,I,1,3	<b>Hirten-Käse</b> mit Tomate, Lauchstreifen, Zwiebeln u. schwarzen Oliven, dazu Honig-Senf-Dressing C,G,J,1,3,8	<b>Eierpfannkuchen</b> gefüllt mit Heidelbeeren dazu Vanillesauce A1,C,G,1,7	<b>Sandwichteller</b> - leckere Sandwiches (Toast belegt) mit versch. Sorten Belag und Garnitur A1,C,G,J,1,3,7
<b>FREITAG,</b> 29.05.2026	<b>Bratwurst</b> in Sauce mit Kohlrabi und Kartoffeln A1,G,I,1	<b>Geflügelgulasch</b> in Rahmsauce mit Brokkoli und Fusilli Nudeln A1,F,G,I	<b>Geflügelbällchen</b> in brauner Sauce dazu Gemüseris A1,G,I,J	<b>Gebratenes Schollenfilet „Finkenwerder Art“</b> mit Speckstippe dazu warmer Kartoffelsalat A1,D,I	<b>Gemüse-Kartoffel-Auflauf</b> mit herzhaftem Käse überbacken A1,G,I,1	<b>Geflügelhackfleisch-Pfanne</b> mit mediterranem Gemüse und Bulgur A1,FI	<b>Salatteller „Rustica“</b> mit Weißkohl, Tomaten, Gurken, Möhrchen und Hackfleischbällchen, dazu Sauerrahm-Dressing A1,C,G,I,J	<b>Beerengrütze</b> mit Vanillesauce G,1	<b>Fischplatte nach Angebot</b> mit Brot und Butter A1,A2,D,8
<b>SAMSTAG,</b> 30.05.2026	<b>Spießbraten</b> in würziger Zwiebelsauce mit Bohnengemüse und Paprikakartoffeln A1,I,1	<b>„Trentiner Markttopf“</b> Italienischer Gemüseeintopf mit zartem Schweinefleisch A1,I,1	<b>Deftige Käsespätzle „Allgäuer Art“</b> mit Zucchini-Möhren-Salat A1,C,G,I,1	<b>Seehecht auf Kräutersauce</b> mit Pariser Karotten und kleinen Bandnudeln A1,D,G,I,1	<p><i>Bestell-Telefon</i> <b>02566-70394-44</b></p> <p><b>RUFZEITEN von 9:00 bis 10:30 Uhr</b> <b>RÜCKMELDUNG bis 2 Tage vor Lieferung während der angegebenen Zeit</b></p>			<b>Milchreis</b> mit roter Grütze G,1	<b>Gebratene Fleischbällchen</b> in Cocktailsauce mit Nudelsalat und Garnitur A1,C,G,I,J,1,3,8
<b>SONNTAG,</b> 31.05.2026	<b>Hähnchenragout</b> mit Champignons, Spargel dazu Gemüseris A1,F,G,I,3	<b>Zartes Schweinegeschnetzeltes</b> in Rahmsauce mit zartem Kaisergemüse und Salzkartoffeln A1,G,I	<b>„Ratatouille“</b> Geschmortes Gemüse mit Vollkornspaghetti A1,I,1,8	<b>Saftiger Rinderbraten</b> in pikanter Sauce mit Romanesco, Blumenkohl, Karotten und Kartoffeln A1,I				<b>Heißer Apfelstrudel</b> mit Vanillesauce A1,G,1,2,3	<b>Käseplatte „Winzer Art“</b> 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 = koffeinhalzig; 12 = chininhalzig; [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 / Erdnüssererzeugnisse; [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