


## Speisenplan vom 04.05.2026 - 10.05.2026

	Menü 1	Menü 2	zusätzl. Dessert									
<b>Montag</b> <b>04.05.2026</b>	Ungarischer Gulasch mit Spirellis, dazu Obst 2,3,5,11,A,B,C(w),S 890 kcal	Matjes mit Apfel- Zwiebel- Gurkenschmand und Bratkartoffeln 1,6,10,B,J 740 kcal										
<b>Dienstag</b> <b>05.05.2026</b>	Folienkartoffel mit hausgemachtem Quarkdipp und Salatgarnitur A,B,C,G,H,I 700 kcal	Putenpfanne mit Früchten in Curry- Rahm, dazu Reis 1,2,3,5,7,11,A,B,C,G,H,I 870 kcal										
<b>Mittwoch</b> <b>06.05.2026</b>	Spinat mit Rührei und Kartoffeln 1,2,3,5,7,10,A,B,C(w),E,G,H,I,S 670 kcal	Kartoffelpuffer mit Apfelmus 3,C(w) 440 kcal										
<b>Donnerstag</b> <b>07.05.2026</b>	Linteneintopf mit Bockwurst 1,3,7,10,11,A,B,C(w,r),E,G,H,I,S 840 kcal	Schweineschnitzel mit Bohnengemüse und Kartoffeln 2,5,7,11,A,B,C(w),G,H,I,S 810 kcal										
<b>Freitag</b> <b>08.05.2026</b>	Kasselerulasch "Szegediner Art" mit Kartoffeln, dazu ein Dessert 1,2,3,10,11,B,C(w),S 640 kcal	Tilapiafilet gedünstet auf Wurzelgemüse mit Sauce Hollandaise und Kartoffelpüree A,B,C,G,H,I,J 570 kcal										
<b>Samstag</b> <b>09.05.2026</b>	Spaghetti Bolognese mit Käse, dazu ein Dessert 11,A,B,C,G,H,I,S 770 kcal	 <table style="margin-left: auto; margin-right: auto;"> <tr> <td><b>Preise:</b> Normalmenü :</td> <td>10,75 €</td> </tr> <tr> <td>Eintopf:</td> <td>9,50 €</td> </tr> <tr> <td>Sondermenü:</td> <td>11,15 €</td> </tr> <tr> <td>(z.Bsp. an Feiertagen)</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Dessert:</td> <td>1,65 €</td> </tr> </table>	<b>Preise:</b> Normalmenü :	10,75 €	Eintopf:	9,50 €	Sondermenü:	11,15 €	(z.Bsp. an Feiertagen)		Dessert:	1,65 €
<b>Preise:</b> Normalmenü :	10,75 €											
Eintopf:	9,50 €											
Sondermenü:	11,15 €											
(z.Bsp. an Feiertagen)												
Dessert:	1,65 €											
<b>Sonntag</b> <b>10.05.2026</b>	Schmorwurst mit Sauerkraut und Kartoffelpüree 11,A,B,C,E,G,H,I,S 770 kcal											

**Rückgabe bitte bis zum 28.04.2026**

**Änderungen seitens der Küche vorbehalten !**

**Guten Appetit !**

**Anmerkung: Zu den Eintöpfen wird ein Brötchen angeboten.**

Dekl. Zusatzstoffe: **1** Konservierungsstoff **2** Farbstoff **3** Antioxidationsmittel **4** Geschmacksverstärker **5** Säuerungsmittel **6** Zuckerzusatzstoff **7** Emulgator

**8** Phosphat **9** geschwärzt **10** Kartoffeln geschwefelt **11** Aromen

Fleischarten: **S** Schwein **R** Rind e- Erdnuss, c- Cashewkerne, wn- Walnuss

Dekl. Allergene: **A** Eier **B** Milch **C** Glutenhaltige Getreide **D** Erdnüsse **E** Nüsse **F** Sesam **G** Soja **H** Sellerie **I** Senf **J** Fische **K** Krebstiere **L** Weichtiere **M** Lupinen **N** Schwefeldioxid und Sulfid.

(w- Weizen, r- Roggen)

**Hinweis:** Ab - und Zubestellungen sind wie folgt möglich:

für Montag bis Freitag für den selben Tag von 8 Uhr bis 8.30 Uhr, sonst täglich von 8 Uhr bis 14 Uhr,  
 für Samstag und Sonntag bis Freitag von 8 Uhr bis 8.30 Uhr, sonst täglich von 8 Uhr bis 14 Uhr.