

# Speisenplan vom 11.05.2026 - 17.05.2026

|   | Menü 1   | Menü 2   |  |
|---|--|--|--|
| <b>Montag</b><br><b>11.05.2026</b>                            | Rindergulasch mit Spirellis, dazu Obst<br><br>1,4,6,7,11,A,B,C,R 670 kcal  | Schlemmerfilet mit Kräutersauce und Kartoffelpüree, dazu Rohkostsalat<br><br>4,11,A,B,C 670 kcal   |  |
| <b>Dienstag</b><br><b>12.05.2026</b>                          | Pichelsteiner Eintopf mit Kasselerfleisch<br><br>1,3,10,11,A,B,C,G,H,S 410 kcal                                    | Fleischermeisterboulette mit Rahmgemüse und Kartoffelpüree<br><br>1,2,5,7,10,11,A,B,C(w),S 790 kcal  |  |
| <b>Mittwoch</b><br><b>13.05.2026</b>                          | Hühnerfrikassee mit Spargel, Blumenkohl und Fleischklößchen, dazu Reis<br><br>2,4,5,7,11,A,B,C(w),G,H,I,S 950 kcal | Eierkuchen mit Apfelmus<br><br>3,A,B,C 800 kcal  |  |
| <b>Donnerstag</b><br><b>14.05.2026</b><br>Christi Himmelfahrt | Braumeistersteak (gefüllt mit Schinken und Käse), Mischgemüse und Kartoffeln<br><br>1,2,3,11,A,B,C,H,N,S 640 kcal  |   |  |
| <b>Freitag</b><br><b>15.05.2026</b>                           | Märkische Pfanne mit Kasseler und Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree<br><br>1,3,11,A,B,C,G,H,I,S 550 kcal             | Knusperfilet gebraten mit Dillsauce und Kartoffeln, dazu ein Dessert<br><br>1,2,4,5,7,10,11,B,C(w),I,J 770 kcal  |  |
| <b>Samstag</b><br><b>16.05.2026</b>                           | Jägerschnitzel mit Nudeln und Tomatensauce, dazu ein Dessert<br><br>1,2,3,5,7,A,B,C,H,I,S 770 kcal                 |  <b>Preise:</b><br>Normalmenü : 10,75 €<br>Eintopf: 9,50 €          |  |
| <b>Sonntag</b><br><b>17.05.2026</b>                           | Gekochte Eier, Senfsauce und Kartoffeln, dazu Rote Bete<br><br>1,2,5,6,7,11,A,B,C,H,I,N 770 kcal                   |  Sondermenü: 11,15 €<br>(z.Bsp. an Feiertagen)<br>Dessert: 1,65 € |  |

**zusätzl. Dessert**

**Rückgabe bitte bis zum 05.05.2026**

**Änderungen seitens der Küche vorbehalten!**

**Guten Appetit!**

**Anmerkung:**

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

1 Konservierungsstoff 2 Farbstoff 3 Antioxidationsmittel 4 Geschmacksverstärker 5 Säuerungsmittel 6 Zuckerzusatzstoff 7 Emulgator

Dekl. Zusatzstoffe:

8 Phosphat 9 geschwärzt 10 Kartoffeln geschwefelt 11 Aromen

Fleischarten:

**S** Schwein **R** Rind

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), Nüsse (e- Erdnuss, c- Cashewkerne, wn- Walnuss)

**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.