

Speiseplan KW 22 / vom 25.05. -31.05.2026

Tag Datum	Menü 1	Menü 2
Montag 25.05.2026	Spargelragout^{d,e,f} mit Salzkartoffeln	Schwammbrüh^{d,e,f,2} mit Kartoffelpüree
Dienstag 26.05.2026	Wirsingintopf mit Bockwurst^{e,3,4} Brot^{a,d,f}	Grießbrei^d mit brauner Butter, Zucker und Zimt
Mittwoch 27.05.2026	Backfisch^{a,f,h} an warmen Kartoffelsalat^{d,e,f}	Wurstgulasch^{d,e,1,4} mit Tomatensoße und Kartoffel- Zwiebelpüree^{d,f}
Donnerstag 28.05.2026	Rahmspinat^{d,f} mit Rührei^{a,d} und Kartoffeln³	Matjes^{d,e} nach "Hausfrauen Art" mit Salzkartoffeln³
Freitag 29.05.2026	Kohlrabiegemüse^{d,e,f,k} mit Mehlspatzen^{d,e,f}	Reissuppe^{d,e,f} mit Geflügelfleisch Brot^{d,f}
Samstag 30.05.2026	Graupensuppe^{d,e,f} mit Kasseler² und Brot^{a,d,f}, Apfelmus⁸	Gefüllte Kohlroulade^{a,d,e,f} mit Salzkartoffeln³ Apfelmus⁸
Sonntag 31.05.2026	Hähnchenkeule^{e,f} an Eierbrüh^{d,f} mit Thüringer Klöße³ Karamellpudding^{d,8}	Sauerbraten^{e,f} mit Thüringer Klöße³ Karamellpudding^{d,8}
Allergene:		Zusatzstoffe:
i) Macadamianüsse b) Sesam c) Soja d) Milch e) Sellerie f) Weizen g) Senf h) Fisch		j) Schwefeldioxid k) Lupinen l) Nüsse m) Krebstiere n) Weichtiere 1) mit Farbstoffen 2) gepökelt 3) Antioxidationsmitteln 4) Geschmacksverstärker 5) geschwefelt 6) Phosphat 7) Konservierungsmittel 8) Süßungsmittel

f) Weizen	l) Nüsse
f1) Hafer	l1) Mandeln l5) Pekanüsse
f2) Dinkel	l2) Haselnüsse l6) Paranüsse
f3) Roggen	l3) Walnüsse l7) Pistazien
f4) Gerste	l4) Cashewnüsse

Telefonische Bestellannahme

07:00Uhr - 13:00Uhr

Telefon: 03675 / 42 99 007

Speiseplan KW 22 / vom 25.05. -31.05.2026

Tag Datum	Menü 1	Menü 2	Tour
Montag 25.05.2026			<input type="text"/>
Dienstag 26.05.2026			
Mittwoch 27.05.2026			
Donnerstag 28.05.2026			
Freitag 29.05.2026			
Samstag 30.05.2026			
Sonntag 31.05.2026			
			2,00 €
	1x Kloß extra		
			2,00 €
	1x Rotkohl (200g)		



Montag- Samstag 7,20€

Sonntag und Feiertage 10,50€

Datum:

Name/ Vorname:

Adresse: