

Speiseplan KW 32 / vom 03.08. -09.08.2026

Tag Datum	Menü 1	Menü 2
Montag 03.08.2026	Schweinesteak mit Ratatouillegemüse ^{d,e} und Rosmarinkartoffelnd	Schwammbrüh ^{d,e,f,2} mit Kartoffelpürree
Dienstag 04.08.2026	Wirsingeintopf mit Bockwurst ^{e,3,4,} Brot ^{a,d,f}	Grießbrei ^d mit brauner Butter, Zucker und Zimt
Mittwoch 05.08.2026	Backfisch ^{a,f,h} an warmen Kartoffelsalat ^{d,e,f}	Wurstgulasch ^{d,e,1,4} mit Tomatensoße und Kartoffel- Zwiebelpürre ^{d,f}
Donnerstag 06.08.2026	Rahmspinat ^{d,f} mit Rührei ^{a,d} und Kartoffeln ³	Matjes ^{d,e} nach "Hausfrauen Art" mit Salzkartoffeln ³
Freitag 07.08.2026	Kohlrabiegemüse ^{d,e,f,k} mit Mehlspatzen ^{d,e,f}	Reissuppe ^{d,e,f} mit Geflügelfleisch Brot ^{d,f}
Samstag 08.08.2026	Graupensuppe ^{d,e,f} mit Kasseler ² und Brot ^{a,d,f,} Apfelmus ⁸	Königsberger Klopse ^{a,d,e,f} mit Petersilie soße und Salzkartoffeln ³ Apfelmus ⁸
Sonntag 09.08.2026	Hähnchenkeule ^{e,f} an Eierbrüh ^{d,f} mit Thüringer Klöße ³ Karamellpudding ^{d,8}	Sauerbraten ^{e,f} mit Thüringer Klöße ³ 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) Krebstieren n) Weichtiere 1) mit Farbstoffen 2) gepökelt 3) Antioxidationsmitteln 4) Geschmacksverstärker 5) geschwefelt 6) Phosphat 7) Konservierungsmittel 8) Süßungsmittel

<u>f) Weizen</u>	<u>l) Nüsse</u>
f1) Hafer	l1) Mandeln 15) Pekanüsse
f2) Dinkel	l2) Haselnüsse l6) Paranüsse
f3) Roggen	l3) Walnüsse 17) Pistazien
f4) Gerste	l4) Cashewnüsse

Telefonische Bestellannahme

07:00Uhr - 13:00Uhr

Telefon: 03675 / 42 99 007

Speiseplan KW 32 / vom 03.08. -09.08.2026

Tag Datum	Menü 1	Menü 2	Tour	
Montag 03.08.2026			Datum:	
Dienstag 04.08.2026				
Mittwoch 05.08.2026			Name/ Vorname:	
Donnerstag 06.08.2026				
Freitag 07.08.2026			Adresse:	
Samstag 08.08.2026				
Sonntag 09.08.2026				
	2,00 €			
1x Kloß extra				
	2,00 €			
1x Rotkohl (200g)				



Montag- Samstag 7,20€

Sonntag und Feiertage 10,50€