

Wochenspeisenplan vom 31.08.- 04.09.2026

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Hauptgericht 1 9,40 €	Putengyros mit Joghurt Dip	Gekochte Rinderbrust mit Meerrettichsoße	Kräuterhähnchen	Rinderfrikadellen mit dunkler Jus	Lachsschnitte Orangen-Currysoße
	d	d	e	a,f,g	h
Hauptgericht 2 8,40 €	Gefüllte Süßkartoffeln mit Rote Bete und Feta	Kürbis-Tomaten Ragout	Hirse-Gemüsepfanne mit Hüttenkäse und Joghurt-Minz Dip	Chili sin Carne	Kartoffel-Zucchini Auflauf
	d		d		
Sättigungsbeilage 1	Vollkornreis	Salzkartoffeln	Graupenrisotto	Rosmarin-Drillinge	Reis
Sättigungsbeilage 2			Vollkornnudeln	Bulgur	
			f	f	
Gemüsebeilage 1	Marktgemüse	Gemüsemais	Möhrengemüse	Blumenkohl	Paprikagemüse
Großer Salatteller nach Wahl aus unserer reichhaltigen Salattheke 8,40 €	Essensausgabe: Mo-Sa: 11:30 bis 13:30 Uhr So. 11.30-12.30 Uhr Frühstück Mo-Sa 7.00-9.00 So. 7.30 – 9.30 Uhr Abend: Mo-Sa 18-20 Uhr				
	Zusatzstoffe: 1=mit Farbstoff 2=mit Konservierungsstoffen 3=mit Antioxidationsmitteln 4=mit Geschmacksverstärker 5=geschwärzt 6=gewachst 7=Süßungsmittel 8=Phosphat 9=koffeinhaltig 10=chininhaltig 11=taurinhaltig 12Phenyl- linquelle 13=geschwefelt Allergene: a= Eier b= Sesam c= Soja d= Milch e= Sellerie f= Getreide g= Senf h= Fische i= Erdnüsse j= Krebstiere k= Weichtiere m=geschwefelt L=Lupine s= Schalenfrüchte				