

Speiseplan vom 16.03.2026 bis 22.03.2026
Tagesmenü 6,80 €

	Montag 16.03.26	Dienstag 17.03.26	Mittwoch 18.03.26	Donnerstag 19.03.26	Freitag 20.03.26	Samstag 21.03.26	Sonntag 22.03.26
Suppe 0,90 €	Hühnerbrühe mit Gemüsestreifen C,G,L,M,A	Pilzcremesuppe A,C,L,G	Riebele Nudelsuppe C,G,L,M,A	Karottencreme Suppe A,C	Gemüsebrühe C,G,L		Leberspätzlesuppe A,C,L,G
Menü 1 5,00 €	Hähnchenbrust in Knusperpanade dazu Butterreis und Gemüse Mix C,G,L,16,A,4,5,8,O	Schaschlik Topf mit Rosmarin Backkartoffeln C,G,L,16,A,4,5,8,O	Gebackener Leberkäse mit hausgemachtem Kartoffelsalat dazu Blattsalat mit Kräutervinaigrette L,G,C,A,M,O,2,4,5,8,16	Kalbsrahmgulasch mit Kartoffel und Kräutermöhren C,G,L,16,A,4,5,8,O	Fischstäbchen mit Kartoffelpüree und Gurkensalat A,G,L,D,C,5,O,11,1,3	Cafeteria geschlossen	Tafelspitz mit Meerrettichsoße und Petersilienkartoffeln dazu Kräuterkarotten S,C,L,O,A,G,3,5,11,O,1
Menü 2 5,00 €	Gemüse Reis Pfanne dazu Karottensalat A,G,C,L,5,4,11,1,3	Blumenkohl Medaillons auf Gemüse Kräutersauce mit Rosmarin Backkartoffeln A,G,C,L,5,4,11,1,3	Gebackener Camembert mit Preiselbeeren und Toast dazu Blattsalat mit Kräutervinaigrette A,C,G,L,5,4,8,O,11,1,	Eierpfannkuchen mit Apfelfüllung dazu Vanille – Erdbeer- Zimt Sauce und Apfelkompott A,C,G,L,5,3	Gemüsestrudel mit Käsesahnesauce dazu Gurkensalat L,C,G,5,4,O,11,1,3	Kein Mittagstisch	Gemüseplatte mit Hollandaise und Petersilienkartoffeln L,C,G,5,4,O,11,1,3
Dessert 0,90 €	Schokopudding G	Vanillequark G,1	Apfelmus	Apfelkompott	Pfirsichkompott		Erdbeerquark G

Öffnungszeiten Mittagstisch

Montag bis Freitag: 11.30 Uhr bis 13.00 Uhr
Sonntag und Feiertag: 11.30 Uhr bis 13.00 Uhr

Öffnungszeiten Cafeteria

Sonntag: 14.00 Uhr bis 16.00 Uhr
Feiertag: 14.00 Uhr bis 16.00 Uhr

1) mit Farbstoff 2) mit Konservierungsstoff 3) mit Antioxidationsmittel 4) mit Geschmacksverstärker 5) mit Süßungsmittel 6) geschwärzt 7) mit Phosphat 8) mit Milcheiweiß 9) koffeinhaltig 10) chininhaltig 11) geschwefelt 12) enthält eine Phenylalaninquelle 13) gewachst 14) mit Taurin 15) hergestellt unter Mitverwendung von Pflanzenöl aus gentechnisch verändertem Soja 16) Mit Geschmacksverstärker, Antioxidationsmittel und Nitritpökelsalz 17)) Mit Geschmacksverstärker, Antioxidationsmittel, Posphat und Konservierungsmittel 18) mit Farbstoff, Antioxidationsmittel, koffeinhaltig 19) mit Farbstoff, Antioxidationsmittel, koffeinhaltig, mit Süßungsmittel, enthält eine Phenylalaninquelle	A = Glutenhaltiges Getreide, Weizen und Weizen H = Schalenfrüchtenerzeugnisse B = Krebstiere C = Ei D = Fisch, M = Senf, N = Sesam, O = Sulfite (Alkohol), P = Lupinen, R = Weichtiere	G = Milch oder Laktose L = Sellerie F = Soja E = Erdnüsse und erzeugte Produkte
--	--	--