



Speiseplan für den Offenen Mittagstisch

Montag 09.03.2026	Dienstag 10.03.2026	Mittwoch 11.03.2026	Donnerstag 12.03.2026	Freitag 13.03.2026	Samstag 14.03.2026	Sonntag 15.03.2026
Gnocchis mit Tomaten-Basilikumsauce und geriebenem Mozzarella	Fischragout in Dillrahmsauce, dazu Kartoffeln und gemischter Salat	Putengeschnetzeltes mit Langkornreis	Soljanka mit Krustenbrot	Hackbraten auf Zwiebelsauce mit Erbsen und Kartoffeln	Linseneintopf mit Brühwurst	Gemischtes Gulasch mit Paprika und Pilzen, dazu Kartoffelklöße
Kcal KJoule	Kcal KJoule	Kcal KJoule	Kcal KJoule	Kcal KJoule	Kcal KJoule	Kcal KJoule
435 1832	458 1922	329 1384	286 1200	599 2513	273 1139	240 1009
Rührei mit Rahmspinat und Kartoffeln	Milchreis mit Zimt und Zucker	Nudeln mit Tomatensauce	Überbackene Makkaroni in Käsesauce	vegetarischer Karotteneintopf	Kaiserschmarrn mit Vanillesauce	Champignons und Paprika in Rahm mit Kartoffelknödel
Kcal KJoule	Kcal KJoule	Kcal KJoule	Kcal KJoule	Kcal KJoule	Kcal KJoule	Kcal KJoule
367 1530	476 2009	260 1097	512 2152	308 1295	589 2471	209 883

Bitte melden Sie Ihren Besuch einen Tag vorher bei uns an. Ein alternatives Hauptgericht stellen wir Ihnen auf Anfrage gern zur Verfügung. Die in den Speisen enthaltenen Zusatzstoffe und Allergene finden Sie auf der Rückseite. Bei Fragen wenden Sie sich bitte an das Küchenpersonal.

Wir wünschen Ihnen guten Appetit!

Zusatzstoffe & Allergene
09.03.2026 - 15.03.2026

Menü 1

Gnocchis mit Tomaten-Basilikumsauce und geriebenem Mozzarella	a/a1/f/j' g				
Fischragout in Dillrahmsauce, dazu Kartoffeln und gemischter Salat	a/a1/b'/d/g/i/n' a/a1/g j/l				
Putengeschnetzeltes mit Langkornreis	a/a1/i/j				
		Soljanka mit Krustenbrot	1/2/4/12/a/a1/a2/j/k'		
				Linseneintopf mit Brühwurst	1/2/12/i/j/l 1/2/12/i/j/l
				Gemischtes Gulasch mit Paprika und Pilzen, dazu Kartoffelklöße	
		Hackbraten auf Zwiebelsauce mit Erbsen und Kartoffeln	a/a1/c/j a'/c'/g/i' a/a1/g		

Menü 2

Rührei mit Rahmspinat und Kartoffeln	c/g g				
Milchreis mit Zimt und Zucker	g g				
Nudeln mit Tomatensauce	a/a1/c' a'				
		Überbackene Makkaroni in Käsesauce	1/4/a/a1/a2/a3/a4/c/g		
				Kaiserschmarrn mit Vanillesauce	a/a1/c/f'/g/h'/h1'/h2'/h8' g
				Champignons und Paprika in Rahm mit Kartoffelknödel	g/i/j g/i/j
		vegetarischer Karotteneintopf	1/2/12/16/a/a1/a2/a3/c'/f'/g'/i/j'/k'/m'		

Zusatzstoffe: 1 mit Konservierungsstoff, 2 mit Antioxidationsmittel, 3 mit Geschmacksverstärker, 4 mit Farbstoff, 5 mit Süßungsmittel(n), 6 mit Zuckerart und Süßungsmitteln, 7 enthält eine Phenylalaninquelle, 8 kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken, 12 mit Phosphat, 16 mit Nitrat, Nitrit, Nitritpökelsalz

Allergene: a Gluten/-erzeugnisse, a1 Weizen, Dinkel, Khorasan-Weizen, a2 Roggen, a3 Gerste, a4 Hafer, b Krebstiere/-erzeugnisse, c Eier/-erzeugnisse, d Fisch/-erzeugnisse, e Erdnüsse/-erzeugnisse, f Soja/-erzeugnisse, g Milch/-erzeugnisse, h Schalenfrüchte/-erzeugnisse, h1 Haselnüsse, h2 Walnüsse, h7 Pistazien, h8 Mandeln, i Sellerie/-erzeugnisse, j Senf/-erzeugnisse, k Sesamsamen/-erzeugnisse, l Schwefeldioxid u. Sulfite, m Lupine/-erzeugnisse, n Weichtiere/-erzeugnisse