



Speiseplan für den Offenen Mittagstisch

Montag 16.03.2026	Dienstag 17.03.2026	Mittwoch 18.03.2026	Donnerstag 19.03.2026	Freitag 20.03.2026	Samstag 21.03.2026	Sonntag 22.03.2026
Jägerschnitzel an Tomatensauce mit Spirelli	Brathering mit Bratkartoffeln und gemischtem Salat	Schnitzel mit Erbsen in Rahmsauce, dazu Kartoffeln	Kohlroulade mit Salzkartoffeln und Bratensauce	Geflügel-Frikassé mit Erbsen, Möhren und Champignons, dazu Langkornreis	Erbseintopf mit Wiener Würstchen	Putenrollbraten mit Paprika-Tomatengemüse und Kartoffeln
Kcal KJoule	Kcal KJoule	Kcal KJoule	Kcal KJoule	Kcal KJoule	Kcal KJoule	Kcal KJoule
704 2938	474 1982	455 1910	399 1667	300 1264	326 1367	330 1382
vegetarischer Steckrübeneintopf	Grießbrei mit Kirschen	Weißkrauteintopf mit Möhren, Lauch, Sellerie und Kartoffeln	Salzkartoffeln mit Kräuterquark und Leinöl	Bandnudeln mit Gorgonzolasauce	Blumenkohlaufauf mit Kräutersauce	Gemüsebratling mit Paprikadip und Kartoffeln
Kcal KJoule	Kcal KJoule	Kcal KJoule	Kcal KJoule	Kcal KJoule	Kcal KJoule	Kcal KJoule
188 787	385 1604	147 611	355 1483	474 1994	257 1069	348 1461

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
16.03.2026 - 22.03.2026

Menü 1

Jägerschnitzel an	1/2/12/16/a/a1/c/i/j'	dazu Kartoffeln		Erseneintopf mit wiener Würstchen	1/2/12/i
Tomatensauce	a'				
mit Spirelli	a/a1/c'				
		Kohlroulade mit	a/a1		
		Salzkartoffeln und			
Brathering mit	d	Bratensauce	i		
Bratkartoffeln und				Putenrollbraten mit	13
gemischtem Salat	j/l			Paprika-Tomatengemüse,	a/a1
				Kartoffeln und	
Schnitzel mit	a/a1/c/g/i/j'	Gerügel-Frikasse mit Erbsen, Möhren und Champignons, dazu Langkornreis	a/f/g/i/j		
Erbsen in Rahmsauce,	a/a1/g				

Menü 2

vegetarischer Steckrübeneintopf	a/a1/a2/a3/a4/i			Blumenkohlaufauf	1/4/a/a1/g
				mit Kräutersauce	1/4/a/a1/g
		Salzkartoffeln mit	g		
		Kräuterquark			
Grießbrei mit Kirschen	a/a1/a2/a3/a4/g	und Leinöl	f		
				Gemüsebratling mit	a/a1/c
				Paprikadip und	g
				Kartoffeln	
Weisskrauteintopf mit Mören, Lauch, Sellerie und Kartoffeln	a/a1/a2/a3/a4/i	Bandnudeln mit Gorgonzolasauce	a/a1/c/g		

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, 13 Kochsalzersatz, 16 mit Nitrat, Nitrit, Nitritpökelsalz

Allergene: a Gluten/-erzeugnisse, a1 Weizen, Dinkel, Khorasan-Weizen, a2 Roggen, a3 Gerste, a4 Hafer, 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 (' = Allergene können in Spuren enthalten sein)