



Speiseplan für den Offenen Mittagstisch

Montag 11.05.2026	Dienstag 12.05.2026	Mittwoch 13.05.2026	Donnerstag 14.05.2026	Freitag 15.05.2026	Samstag 16.05.2026	Sonntag 17.05.2026
Bauernfrühstück mit Speck, Zwiebel und Gewürzgurke	Heringsstipp mit rote Bete und Kartoffeln	Kasselerpfanne mit Bohnen und Paprika, dazu Rosmarinkartoffeln	Bratwurst vom Grill mit Kartoffel- und frischen Melonen-Feta-Salat	Königsberger Klopse mit Kapernsauce und Kartoffeln	Hühnereintopf mit Gemüse und Nudleinlage	Hähnchenschnitzel mit Rahmgemüse und Kartoffeln
Kcal KJoule 545 2271	Kcal KJoule 467 1945	Kcal KJoule 408 1695		Kcal KJoule 463 1943	Kcal KJoule 333 1406	Kcal KJoule 327 1378
Bunter Salatteller mit Mozzarellakugeln und Hausdressing	Quarkauflauf mit heißen Früchten	Vegetarischer grüne Bohneneintopf		Vegetarische Pizza	Vegetarische Ravioli mit Tomaten-Mascarponesauce	Gemüsebratling mit Rahmgemüse und Kartoffeln
Kcal KJoule 84 351	Kcal KJoule 404 1697	Kcal KJoule 218 916		Kcal KJoule 310 1293	Kcal KJoule 473 1994	Kcal KJoule 378 1585

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
11.05.2026 - 17.05.2026

Menü 1

Bauernfrühstück mit Speck,
 Zwiebel und Gewürzgurke 1/2/3/5/12/c/g/i

Hünnereintopf mit Gemüse und
 Nudleinlage a/a1/a2/a3/a4/c/f'/g'/i/j'

Spitzkohlpfanne mit Hackfleisch,
 Kartoffeln und Salat

Heringsstipp mit rote Bete
 und Kartoffeln 5/c/d/g

Hähnchenschnitzel a/a1/c
 mit Rahmgemüse

Königsberger Klopse c/j
 mit Kapernsauce a/a1/g

Kasselerpranre mit Bonnen und
 Paprika, 1/2/12/16

und Kartoffeln

dazu Rosmarinkartoffeln l

5

Menü 2

Bunter Salatteller mit
 Mozzarellakugeln und 2/4/10/d/g/l

Vegetarische Ravioli a/a1/g
 mit Tomaten-Mascarponesauce a/g

Salzkartoffeln mit
 Bärlauchquark und Salat g

Quarkauflauf mit heißen Früchten a'/c/g

j/l

a'

Gemüsebratling a/a1/c
 mit Rahmgemüse g

Vegetarische Pizza 1/4/a/a1/g

Vegetarischer grüne Bohneneintopf 1/2/12/16/a/a1/i

Zusatzstoffe: 1 mit Konservierungsstoff, 2 mit Antioxdatonsmittel, 3 mit Geschmacksverstärker, 4 mit Farbstoff, 5 mit Süßungsmittel(n), 10 geschwefelt, 12 mit Phosphat, 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, h8 Mandeln, i Sellerie/-erzeugnisse, j Senf/-erzeugnisse, k Sesamsamen/-erzeugnisse, l Schwefeldioxid u. Sulfite, m Lupine/-erzeugnisse (' = Allergene können in Spuren enthalten sein)