

Mittagstisch

KW44/26.10.- 30.10.2026 täglich von 12.00-13.30 Uhr

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Salat vom Buffet mit Dressing(f) und Omelett mit Gemüse 6,00€	Salat vom Buffet mit Dressing(f) und Zwiebelkuchen mit Speck 6,00€	Salat vom Buffet mit Dressing(f) und Hähnchenflügel gegrillt 6,00€	Salat vom Buffet mit Dressing(f) und Gemüse Schnitzel 6,00€	Salat vom Buffet mit Dressing(f) und Fleischkäse mit Senf 6,00€
Graupensuppe mit Suppengemüse, Kartoffeln und Würstchen dazu Baguette 6,50€ (a,d,f,i,2,3,c)	Cevapcici mit Djuvec-Reis und Krautsalat 7,50€ (a,d,f,i,2,3,c)	Tortelini mit Schinkensahnesoße dazu Salat 7,50€ (a,d,f,i,2,3,c)	Frikadelle mit Kartoffelpüree und Karottengemüse 7,50€ (a,d,f,i,2,3,c)	Fischfilet mit Drillingen und Zucchini-gemüse 8,50€ (a,d,f,i,2,3,c)
Quarkspeise 1,50€	Obstsalat mit Vanillesoße 1,50€	Milchreis mit Mango 1,50€	Küchlein 1,50€	Eis 1,50€

Änderungen vorbehalten!!!

Wir kochen frisch, einfach, abwechslungsreich und mit viel Liebe für alle Generationen.

Angelehnt an die Richtlinien der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (auch Fiktiv, FKE, und nach der Bremer Checkliste)

Allergene: a)Eier; b)Erdnüsse; c)Fisch; d) Gluten (wz=Weizen); e) Krebstiere; f) Milch/Laktose; g) Schalenfrüchten; h) Schwefeldioxid u. Sulfit; i) Sellerie; j) Senf; k) Sesamsamen; l) Soja; m) Lupinen; n)Weichtiere
Zusatzstoffe: 1) Farbstoff; 2)Konservierungsstoffe; 3) Antiox.;4) Geschmacksverstärker; 5) Geschwefelt; 6) Geschwärzt; 7)Gewachst; 8) Phosphat bei Fleisch