

1 x Hauptgericht, 2 x Beilage, 1 x Dessert
Sie können wählen!

KIN **S**TISCH

SPEISE PLAN

04. bis 08.05.2026

Änderungen vorbehalten!

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag

Menü 1

Erbsen-Bratling
ZucchiniGemüse
in Soße^{a1g}
Langkornreis

Linsentaler^f
Gemüsepfanne
Kartoffelrösti
Ajvar-Dip^g

Falafelbällchen^{a1}
Kichererbsen-Gemüseⁱ
Kräuter-Couscous^{a1}

Kartoffelsuppe^{g i}
vegetarische Klöße^{a1cf i}
Brötchen^{a1a2}

Mozzarellasticks^{a1g}
Chili-Dip
Tomatenreis
Salatbeilage

Menü 2

Nudeln^{a1}
hausgemachte
Hackfleischsoße (G)
geriebener Hartkäse^g
Cole Slaw^{AMcgj}

Hühnerfrikassee (G)^{a1g}
mit Spargel
Erbsen und Möhren
Reis

Pfannengyros (G)^{a1fij}
Tzatziki^g
Fladenbrot^{La1k}
Krautsalat

Gebratenes
Seelachsfilet (F)^{a1}
oder
Cordon bleu (S)^{a1g}
Spargel in Bärlauchrahm^{a1g}
Erbsenreis

Gulaschsuppe (R)^{a1}
und Brötchen^{a1a2a5}

Gerne können Sie auch unseren frisch zubereiteten Salatteller bis 9 Uhr bestellen!

Rohkost und Topping, z. B.

Thunfisch (F) und Ei^c **oder** Feta^g und Oliven^H **oder** Putenstreifen (G), Käse^g und Ei^c

Kennzeichnung der Fleischsorten: **R** Rind, **S** Schwein, **G** Geflügel, **F** Fisch

Zusatzstoffe: A Konservierungsstoff ; B Farbstoff ; M Antioxidationsmittel ; D Geschmacksverstärker ; E Phosphat ; L alkoholhaltig ; G Süßungsmittel ; H geschwärtzt ; J geschwefelt

Allergene: a Glutenhaltiges Getreide (Weizen¹, Roggen², Gerste³, Hafer⁴, Dinkel⁵, Kamut⁶, Hybridstämme⁷);

b Krebstiere; c Ei; d Fisch; e Erdnuss; f Soja; g Milch/Laktose;

h Schalenfrüchte(Mandel¹, Haselnuss², Walnuss³, Cashew⁴, Pecannuss⁵, Paranuss⁶, Pistazie⁷, Queensland-/Macadamianuss⁸);

i Sellerie; j Senf; k Sesam; l Schwefeldioxid + Sulfite; m Lupine; n Weichtiere