

# Speiseplan 21

vom 19.05.2025 bis 25.05.2025



Volkssolidarität Kreisverband Greiz e.V.  
Goethestraße 48  
07973 Greiz  
Tel. 03661/482274  
Fax. 03661/482276

Volkssolidarität "Mobile soziale Dienste"  
gGmbH  
Mail: volkssolidaritaet-greiz@t-online.de

Änderungen sind in der Zeit von 6.30 Uhr - 14.00 Uhr für den Folgetag mitzuteilen! Bei Bedarf bieten wir alle Menüs püriert an.

	Menü A	Menü B	Menü C	Menü D	Menü E	
Montag 19.05.2025	<b>Aus Topf und Pfanne</b> 6,90 €  Seniorenportion - 6,60 €	<b>Hausmannskost</b> 6,90 €  Seniorenportion - 6,60 €	<b>Vollwertig &amp; Schmackhaft</b> 7,30 €	<b>Regionale Küche &amp; Festschmaus</b> 8,60 €	<b>Krackige Salate (Frühjahr/Sommer)</b> 6,90 € <b>Herzhafte Eintöpfe (Herbst/Winter)</b>	
Dienstag 20.05.2025	<b>Chickenhaxe in Soße</b> mit Möhrengemüse und Salzkartoffeln (A1,G,K)	<b>Weißer Bohneneintopf mit Gemüse</b> (Kohlrabi, Möhren, Bohnen, Sellerie), mit Vollkornbrötchen (A1,A4,F)	<b>Hefeklöße mit warmen Pflaumenkompott und Frischobst</b> (A1,C,G), davor Karottencremesuppe (G)	<b>Gedünstetes Rotbarschfilet</b> auf Blattspinat, dazu grüne Nudeln (A1,C,D) und Frischobst	<b>Salatteller mit Schinken- und Käsewürfel,</b> dazu Joghurt Dressing und ein Vollkornbrötchen (A1,A4,F,G,7,8)	
Mittwoch 21.05.2025	<b>Krautnudeln</b> mit gebratener Kracker (A1,C,7,8)	<b>Bismarck-Herings-Happen</b> mit Hausfrauensöße (Saurer Sahne, Äpfel, saure Gurke) & Salzkartoffeln (G)	<b>Hoki-Filet "naturreif" in Soße,</b> Möhrengemüse und Vollkorn-Natur-Reis (A1,G,K,D), dazu gewürfelte Birnen und Rosinen	<b>Kaiserschmarrn</b> mit Vanillesoße, gewürfelten Birnen und Rosinen (A1,C,G,3)	<b>Bunter Gartensalat mit Schweineschnitzel,</b> dazu Kräuterdressing und ein Vollkornbrötchen (A1,A4,C,F,G)	
Donnerstag 22.05.2025	<b>Roster in Soße,</b> mit Sauerkraut und Salzkartoffeln (A1,G,K,1,4,8)	<b>Grießbrei</b> mit warmen Kirschkompott (A1,G)	<b>Schweinerückensteak</b> mit Soße, grünen Bohnen und Salzkartoffeln (A1,G,K), dazu Gurkensalat	<b>Pizza "Hawaii"</b> mit Schinken, Ananas und Käse überbacken (A1,G,3,7,8), dazu Gurkensalat	<b>Gemischte Blattsalate mit gebackenen Bräsecken,</b> dazu Balsamicodressing und ein Vollkornbrötchen (A1,A4,F,G)	
Freitag 23.05.2025	<b>Jägerschnitzel</b> (panierte gebratene Jagdwurstscheibe) mit Tomatensoße und Nudeln(A1,G,K)	<b>Hausgemachter Kräuterkäse</b> mit Leberwurst, Butter und Salzkartoffeln (G,8)	<b>Falscher Hase</b> (Hackbraten mit Ei-Füllung), Möhrengemüse, Soße und Salzkartoffeln (A1,C,G,K,8), dazu bunter Krautsalat	<b>Grüner Bohneneintopf</b> mit Rindfleisch und einem Brötchen (A1), dazu bunter Krautsalat	<b>Gemischter Salat mit Hähnchenbruststreifen</b> und Frenchdressing, dazu ein Vollkornbrötchen (A1,A4,F,G,K)	
Samstag 24.05.2025	<b>Königsberger Klöße</b> in Kapernsoße, Salzkartoffeln (A1,C,G,K,8)	<b>Vollkornnudeln mit Thunfisch-Bolognese</b> (Thunfisch, Sellerie, Karotten, Tomaten) (A1,D)	<b>Gemischte Blattsalate mit Mozzarella und ger. Tomaten</b> dazu Balsamicodressing ein Vollkornbrötchen (A1,A4,F) und geröstete Nüsse	<b>Schweinesteak "Strindberg"</b> mit Olingemüse und Bratkartoffeln (A1,C,K), dazu Frischobst	<b>Großer Bunter Obstsalat</b> (von heimischen und tropischen Früchten)	
Sonntag 25.05.2025	<b>Bauernrolade</b> in Soße, bayer. Kraut und Salzkartoffeln (A1,G,K,1,2,8)	<b>Kartoffel-Gemüse-Auflauf</b> (G) (Erbsen, Möhren, Blumenkohl), dazu ein Naturjoghurt (G)	<b>Bunte Gemüseplatte</b> (Möhre, Broccoli, Blumenkohl) mit Sahnesoße und Salzkartoffeln (A1,G), dazu ein Stück Kuchen (A1,C,G)	<b>Schweinelende,</b> gefüllt mit Kräuternackfleisch, auf Champignonrahm, dazu Bandnudeln (A1,C,G) und ein Naturjoghurt (G)	<b>Zarter Rindergulasch,</b> Apfelkohl und grüne Klöße (A1,G,K,M,3,5), dazu ein Stück Kuchen (A1,C,G)	
<b>Täglich frisch für Sie zubereitet:</b>						
4 halbe Mischbrotstücken, verschieden belegt mit Wurst & Käse. Dazu ein angemachter Salat, Frischobst oder Joghurt. (Die enthaltenen Allergene und Zusatzstoffe können Sie telefonisch bei uns erfragen)						<b>Abendbrot 4,95 €</b>

Zusatzstoffe:

1=mit Konservierungsstoff 2=mit Geschmacksverstärker 3=mit Farbstoff 4=mit Antioxidationsmittel 5=mit Süßungsmittel 6=enthält Alkohol 7=Nitritpökelsalz 8=Schweinefleisch 9=Rindfleisch 10=Geflügelfleisch 11=Seehecht 12=Zander 13=Seehecht 14=Kartoffelsaft mit Orange

Allergene:

A1=Weißmehl A2=Hartweizenmehl A3=Hartweizenmehl A4=Gerstengraupeln B=Krebstiere C=Eier D=Fisch E=Erdnüsse F=Soja G=Milch/Lactose H1=Mandeln H2=Haselnüsse H3=Walnüsse H4=Kachnüsse H5=Pecannüsse H6=Paranüsse H7=Pistazien H8=Macadamianüsse I=Sellerie K=Senf L=Seesam M=Schwefeldioxid/Sulfite N=Lupinen O=Weichtiere

# Speiseplan 22

vom 26.05.2025 bis 01.06.2025

(Änderungen vorbehalten)



Volkssolidarität Kreisverband Greiz e.V.  
Goethestraße 48  
07973 Greiz  
Tel. 03661/482274  
Fax. 03661/482276

Volkssolidarität "Mobile Soziale Dienste"  
gGmbH  
Mail: [volkssolidaritaet-greiz@t-online.de](mailto:volkssolidaritaet-greiz@t-online.de)

Änderungen sind in der Zeit von 6.30 Uhr - 14.00 Uhr für den Folgetag mitzuteilen! Bei Bedarf bieten wir alle Menüs puriert an.

	Menü A	Menü B	Menü C	Menü D	Menü E	
Montag 26.05.2025	<b>Aus Topf und Pfanne</b> 6,90 €  Seniorenportion - 6,60 €	<b>Hausmannskost</b> 6,90 €  Seniorenportion - 6,60 €	<b>Omelett "natur" mit</b> Rahm-Champignons und Salzkartoffeln (A1, G), dazu Frischobst	<b>Gebrat. Filetlutwurst in</b> Meerrettichsoße, mit Sauerkraut und Kartoffeln (A1, G, K, 1, 4, 8), dazu Fischobst	<b>Satteller mit Schinken- und Käsewürfel</b> , dazu Joghurt Dressing und ein Vollkornbrötchen (A1, A4, F, G, 7, 8)	<b>Knackige Salate (Frühjahr/Sommer)</b> 6,90 € <b>Herzhafte Eintöpfe (Herbst/Winter)</b>
Dienstag 27.05.2025	<b>Gulasch vom Schwein</b> mit Nudeln (A1, 8)	<b>Paniertes Schweineschnitzel</b> in Soße mit Blumenkohl und Salzkartoffeln (A1, G, K)	<b>Pannierte Lachsroulade mit</b> Broccoli-Käse-Füllung, Soße und Kartoffeln (A1, C, G, K, 3), dazu Möhrensalat	<b>Pichelsteiner Eintopf</b> mit Fleischsauce, Brötchen (A1, 8), dazu Möhrensalat	<b>Bunter Gartensalat mit</b> Schweineschnitzel, dazu Kräuterdressing und ein Vollkornbrötchen (A1, A4, C, F, G)	
Mittwoch 28.05.2025	<b>Schokoladen-Pudding-Suppe</b> mit Zwieback (A1, C, G)	<b>Nudeln</b> mit Tomatensoße und Käse (A1, G)	<b>Schweinegeschneitztes</b> in Rahmsauce mit Waldpilzen und Semmelkrümel (A1, C, G, K), dazu Chicoree-Mandarin-Salat	<b>Schweinesteak natur</b> , Soße, Broccoli-gemüse und Salzkartoffeln (A1, C, G, K) dazu Chicoree-Mandarin-Salat	<b>Gemischte Blattsalate mit gebackenen</b> Briecken, dazu Balsamicodressing und ein Vollkornbrötchen (A1, A4, F, G)	
Donnerstag 29.05.2025	<b>Geschneitztes vom Schwein</b> mit Champignons und Butterspätzle (A1, G, K)	<b>Christi</b> <b>Himmelfahrt</b>	<b>Schweinezunge mit</b> zerlassener Butter, Erbsengemüse und Kartoffeln (G, 7), dazu Naturjoghurt (G)	<b>Gebackenes Rotbarschfilet</b> mit Kartoffelsalat (1, 3, 5, 7, 8, A1, C, D, F, G, I, K, M), dazu eine Zitronenecke (Kaligerricht) und Naturjoghurt (G)	<b>Christi</b> <b>Himmelfahrt</b>	
Freitag 30.05.2025	<b>Saure Kartoffelstückchen</b> mit Jagdwurst, Vollkornbrot (A1, A4, F, 7, 8)	<b>Rührei mit Spinat</b> und Salzkartoffeln (G)	<b>Bunte Blattsalate mit Curry-Huhn und</b> Ananas, dazu Frenchdressing, ein Vollkornbrötchen (A1, A4, F, G, K) und geröstete Nüsse	<b>Schweinebraten in herz-</b> hafter Soße, Porree-gemüse und Salzkartoffeln (A1, G, K), dazu Fischobst	<b>Großer</b> <b>Bunter Obstsalat</b> (von heimischen und tropischen Früchten)	
Samstag 31.05.2025	<b>Weißkrauteintopf mit</b> Fleischeinlage, dazu Brötchen (A1, 9)		<b>Marillenknödel</b> mit Vanillesoße (A1, A2, C, F, G, H1, 3), dazu Frischobst	<b>Gedünstetes Zanderfilet mit</b> Buttersoße, Juliennegemüse und Salzkartoffeln (A1, D, G), dazu Frischobst		
Sonntag 01.06.2025	<b>Spanferkelrollbraten</b> in Soße, Rosenkohl und Salzkartoffeln (A1, G, K, M)		<b>Nudel-Gemüse-Auflauf</b> (Blumenkohl, Broccoli, Karotten, Tomaten-Rahm-Soße, Käse) (A1, C, G), dazu ein Stück Kuchen (A1, C, G)	<b>Mutzbraten</b> gegart über Birkenholz, Sauerkraut und Salzkartoffeln (A1, G, K, 1, 4, 8), dazu ein Stück Kuchen (A1, C, G)		

**Täglich frisch für Sie zubereitet:**  
4 halbe Mischbrotscheiben, verschieden belegt mit Wurst & Käse. Dazu ein angemachter Salat, Frischobst oder Joghurt. (Die enthaltenen Allergene und Zusatzstoffe können Sie telefonisch bei uns erfragen)

**Abendbrot 4,95 €**

Zusatzstoffe:

1=mit Konservierungsstoff 2=mit Geschmacksverstärker 3=mit Farbstoff 4=mit Antioxidationsmittel 5=mit Süßungsmittel 6=enthält Alkohol 7=Nitrit/Nitrosalt 8=Schweinefleisch 9=Rindfleisch 10=Geflügelfleisch 11=Seelachs 12=Zander 13=Seehexe 14=Kartoffelsaft mit Orange

Allergene: A1=Weizen gluten A2=Reis gluten A3=Hafer gluten A4=Gerstengrößen B=Krebstiere C=Eier D=Fisch E=Erbsen F=Soja G=Milch/Lactose H1=Mandeln H2=Haselnüsse H3=Walnüsse H4=Kachnüsse H5=Peanüsse H6=Paranüsse H7=Pistazien H8=Macadamianüsse I=Sellerie K=Senf L=Sosem M=Schwefeldioxid/Sulfite N=Lupinen O=Weichhölzer

# Speiseplan 23

vom 02.06.2025 bis 08.06.2025

(Änderungen vorbehalten!)



Volkssolidarität Kreisverband Greiz e.V.  
Goethestraße 48  
07973 Greiz  
Tel: 03661/482274  
Fax: 03661/482276

Volkssolidarität "Mobile Soziale Dienste"  
gGmbH  
Mail: [volkssolidaritaet-greiz@l-online.de](mailto:volkssolidaritaet-greiz@l-online.de)

Änderungen sind in der Zeit von 6.30 Uhr - 14.00 Uhr für den Folgetag mitzuteilen! Bei Bedarf bieten wir alle Menüs puriert an.

	Menü A	Menü B	Menü C	Menü D	Menü E	
Montag 02.06.2025	<b>Geflügel-Frischkäse-Gulasch</b> mit Wurzelgemüse und Salzkartoffeln (A1,G,I,K)	<b>Gräupcheneintopf</b> (mit Karotten, Sellerie und Lauch), dazu ein Vollkornbrötchen (A1,A3,A4,F)	<b>Wernesgrüner Bierbraten</b> in Soße, Rosenkohl und Salzkartoffeln (A1,G,K,6,8), dazu Frischobst	<b>Panierter Schweineschnitzel</b> mit Setzei, ital. Pflaumengemüse und Rösti-Ecken (A1,C), dazu Frischobst	<b>Salatteller mit Schinken- und Käsewürfel,</b> dazu Joghurt dressing und ein Vollkornbrötchen (A1,A4,F,G,7,8)	
Dienstag 03.06.2025	<b>Kasselerbraten</b> in eigener Soße, Sauerkraut und Salzkartoffeln (A1,G,K,1,4,7,8)	<b>Eierkuchen mit Apfelmus</b> (A1,C,G), davor Spinatcremesuppe (G)	<b>Gebratenes Rotbarschfilet</b> auf Rahmwirsing an Zitronen-Karpensoße, dazu Kartoffeln (A1,D,G,K) und Apfelmus	<b>Steak "Milano"</b> mit Spagetti und Tomatensoße (A1,C,G,8), dazu Apfelmus	<b>Bunter Gartensalat</b> mit Schweineschnitzel, dazu Kräuterdressing und ein Vollkornbrötchen (A1,A4,C,F,G)	
Mittwoch 04.06.2025	<b>Gebackener Fleischkäse</b> in Soße, Blumenkohl und Salzkartoffeln (A1,G,K,7,8)	<b>Rotes-Linsen-Curry</b> mit grünen Bohnen und Kartoffeln (G)	<b>Champignons im Backteig</b> mit Soße und Vollkorn-Natur-Reis (A1,C,D,G), dazu Gurkensalat	<b>Saftiger Rinderbraten</b> in Soße, Rotkohl und Klöße (A1,G,K,M), dazu Gurkensalat	<b>Gemischte Blattsalate</b> mit gebackenen Briecken, dazu Balsamico dressing und ein Vollkornbrötchen (A1,A4,F,G)	
Donnerstag 05.06.2025	<b>Schlachteplatte</b> (Schweinebauch, Leber- u. Blutwurst), Sauerkraut und Kartoffeln (K,1,4,7,8)	<b>Makkaroni mit Wurstgulasch</b> und geriebenen Käse (A1,C,G,K,8)	<b>"Ragout fin Art"</b> mit geschmolzenem Käse und Reis (A1,G,3,8), dazu Apfel-Möhren-Salat	<b>Ragout vom Schwein</b> mit Pariser Möhren und Salzkartoffeln (A1,G,K), dazu Apfel-Möhren-Salat	<b>Gemischter Salat</b> mit Hähnchenbruststreifen und Frenchdressing, dazu ein Vollkornbrötchen (A1,A4,F,G,K)	
Freitag 06.06.2025	<b>Milchreis</b> mit Zucker & Zimt (G)	<b>Panierter Fischnuggets</b> mit Kräutersoße, Erbsen-Möhren-Gemüse und Vollkorn-Natur-Reis (A1,D,G,K,11)	<b>Bunte Blattsalate</b> mit Oliven und Hirtenkäse, dazu Kräutervinaigrette, ein Vollkornbrötchen (A1,A4,F) und geröstete Nüsse	<b>Deutsches Beefsteak</b> in milder Soße, Sauerkraut und Salzkartoffeln (A1,G,K,1,4,8), dazu Frischobst	<b>Großer Bunter Obstsalat</b> (von heimischen und tropischen Früchten)	
Samstag 07.06.2025	<b>Pikanter Senfbraten</b> in Soße, Rahmwirsing und Salzkartoffeln (A1,G,K,8)		<b>Sächs. Kartoffelsuppe</b> (Kartoffel, Möhre, Sellerie) mit einer Bockwurst (7,8), dazu Tomatensalat	<b>Kalbsgulasch</b> in Rahmsoße, mit Grillgemüse und Salzkartoffeln (A1,G,K,1,4), dazu Tomatensalat		
Sonntag 08.06.2025	<b>Szegeidiner Gulasch</b> mit böhmischen Knödeln (A1,C,G,K,1,3,8)		<b>Vegetarischer Kartoffel-Blumenkohl-Auflauf</b> (C,G), dazu ein Stück Kuchen (A1,C,G)	<b>Lachsfilet</b> in Zitronen-Butter-Soße, Romanesco gemüse und Salzkartoffeln (A1,D,G,K), dazu ein Stück Kuchen (A1,C,G)		

Abendbrot

**Täglich frisch für Sie zubereitet:**  
4 halbe Mischbrot scheiben, verschieden belegt mit Wurst & Käse. Dazu ein angemachter Salat, Frischobst oder Joghurt. (Die enthaltenen Allergene und Zusatzstoffe können Sie telefonisch bei uns erfragen)

Zusatzstoffe:

1=mit Konservierungsstoff 2=mit Geschmacksverstärker 3=mit Farbstoff 4=mit Antioxidationsmittel 5=mit Süßungsmittel 6=enthält Alkohol 7=Nitritpökelsalz 8=Schweinefleisch 9=Hindfleisch 10=Geltingelblich 11=Seeback 12=Zander 13=Seehecht 14=Kartoffelsaft mit Orange

Allergene:

A1=Weizen gluten A2=Roggen gluten A3=Hafer gluten A4=Gerstengluten B=Krebstiere C=Eier D=Fisch E=Erdnüsse F=Soja G=Milch/Lactose H1=Mandeln H2=Haselnüsse H3=Walnüsse H4=Kastanien H5=Pecannüsse H6=Paranüsse H7=Pistazien H8=Macadamianüsse I=Sellerie K=Senf L=Saam M=Schwefeldioxid/Sulfite N=Lupinen O=Weichtiere

# Speiseplan 24

vom 09.06.2025 bis 15.06.2025

(Änderungen vorbehalten)



Volkssolidarität Kreisverband Greiz e.V.  
Goethestraße 48  
07973 Greiz  
Tel. 03661/482274  
Fax. 03661/482276

Volkssolidarität "Mobile Soziale Dienste"  
gGmbH  
Mail: [volkssolidaritaet-greiz@t-online.de](mailto:volkssolidaritaet-greiz@t-online.de)

Änderungen sind in der Zeit von 6:30 Uhr - 14:00 Uhr für den Folgetag mitzuteilen! Bei Bedarf bitten wir alle Menüs pünktlich an.

	Menü A	Menü B	Menü C	Menü D	Menü E	
Montag 09.06.2025	<b>Aus Topf und Pfanne</b> 6,90 €  Seniorenportion - 6,60 €	<b>Hausmannskost</b> 6,90 €  Seniorenportion - 6,60 €	<b>Zartes Majesfilet</b> in Sahne- soße, mit feinen Dillspitzen und Salzkartoffeln (C,G), dazu Frischobst	<b>Zucchini mit Ratatouille-Auflage</b> , Soße und Kartoffelpüree (A1,C,G,F,I,K,M), dazu Frischobst	<b>Satteller mit Schinken- und Käsewürfel</b> , dazu Joghurdressing und ein Vollkornbrötchen (A1,A4,F,G,7,8)	
Dienstag 10.06.2025	<b>Hähnchenschmelke</b> in Soße, mit Buttererbsen und Salzkartoffeln (A1,G,K,7,8)	<b>Lachswürfel in Dillsaße</b> auf grünen Bandnudeln (A1,D,G)	<b>Putenbraten</b> in Soße, Broccoligemüse und Salzkartoffeln (A1,G,K), dazu Chicoree-Mandarin-Salat	<b>Graupeneintopf "Alteut. Art"</b> mit Fleischspeiße, Kohlrabi- u. Möhren, dazu Brot (A1,9) und Chicoree- Mandarin-Salat	<b>Bunter Gartensalat mit Schweinschmaltz</b> dazu Kräuterdressing und ein Vollkornbrötchen (A1,A4,C,F,G)	
Mittwoch 11.06.2025	<b>Tiegelwurst</b> (gebratene Blutwurst) mit Sauerkraut und Salzkartoffeln (K,1,4,7,8)	<b>Kartoffelpüree mit Kaisergemüse</b> (Blumenkohl, Broccoli & Karotten) und Kräuterrahmsaße	<b>Eierkuchen mit Heidelbeer- füllung</b> und Vanillesaße (A1,C,F,G,3), dazu Gurkensalat	<b>Schinkenröllchen</b> mit Spargelfüllung, in Butter- saße u. Kartoffel- püree (A1,C,F,G,I,K,M,8), dazu Gurkensalat	<b>Gemischte Blattsalate</b> mit gebackenen <b>Briecken</b> , dazu Balsamicodressing und ein Vollkornbrötchen (A1,A4,F,G)	
Donnerstag 12.06.2025	<b>Grüner Bohneneintopf</b> mit Fleischspeiße & Brot (A1,9)	<b>Vollkornnudeln</b> mit <b>Spinat-Pasta-Soße</b> und Käse (A1,C,G)	<b>Hähnchenschmelke</b> in Paprikasaße, Zuckerschoten und Reis (A1,G,K), dazu Naturjoghurt (G)	<b>Eisbein in Meerrettichsaße</b> mit Sauerkraut und Salz- kartoffeln (A1,G,K,1,4,7,8), dazu Naturjoghurt (G)	<b>Gemischter Salat</b> mit <b>Hähnchenbruststreifen</b> und Fenchodressing, dazu ein Vollkornbrötchen (A1,A4,F,G,K)	
Freitag 13.06.2025	<b>Sahniger-Vanille-Grießbrei</b> mit Kirschkompott (A1,G)	<b>Panierte Hähnchennuggets</b> mit Soße, Erbsen und Kartoffeln (A1,G,K)	<b>Bunte Blattsalate mit Fischnuggets</b> , dazu Kräuterdressing, ein Vollkornbrötchen (A1,A4,C,F,G,11) und geröstete Nüsse	<b>Große Rostbratwurst</b> in Soße, dazu Sauerkraut, Salzkartoffeln (A1,G,K,1,4,7,8) und Frischobst	<b>Großer Bunter Obstsalat</b> (von heimischen und tropischen Früchten)	
Samstag 14.06.2025	<b>Warme Bockwurst</b> (Seniorenpott: Wiener) mit Kartoffelsalat (A1,C,F,G,I,K,M,1,3,5,7,8), dazu Tomate und Gurke		<b>Vollkorn-Makkaroni mit Spinat &amp; Gorgonzolasaße</b> (A1,G), dazu Frischobst	<b>Gedünstete Dorade</b> mit Buttersaße, Romanesco- gemüse und Salzkartoffeln (A1,G,D,K), dazu Frischobst		
Sonntag 15.06.2025	<b>Rinderbraten</b> in Soße mit Butterbohnen und Salzkartoffeln (A1,G,K)		<b>Italienischer Gemüseeintopf</b> mit Teigwaren (Tortellini mit Gemüsefüllung), Vollkornbrot (A1,A2,A4,C,F), dazu ein Stück Kuchen (A1,C,G)	<b>Rehrbraten</b> in Soße mit Rosenkohl und Salz- kartoffeln (A1,G,K), dazu ein Stück Kuchen (A1,C,G)		

**Täglich frisch für Sie zubereitet:**  
4 halbe Mischbrotstücken, verschieden belegt mit Wurst & Käse. Dazu ein angemachter Salat,  
Frischobst oder Joghurt. (Die enthaltenen Allergene und Zusatzstoffe können Sie telefonisch bei uns erfragen)

**Abendbrot 4,95 €**

Zusatzstoffe:

1=mit Konservierungsstoff 2=mit Geschmacksverstärker 3=mit Farbstoff 4=mit Antioxidationsmittel 5=mit Süßungsmittel 6=enthält Alkohol 7=Nitrit/Nitrosalt 8=Schwefeldioxid 9=Rindfleisch 10=Geflügelfleisch 11=Seelachs 12=Zander 13=Seehuhn 14=Kartoffel mit Orange

Allergene:

A1=Weizen gluten A2=Gerstengluten A3=Hafer gluten A4=Getreide gluten B=Käse E=Eiweiß F=Soja G=Milch/Lactose H1=Mandeln H2=Haselnüsse H3=Vollkorn H4=Kaschunüsse H5=Peanüsse H6=Paranüsse H7=Pistazien H8=Macadamianüsse I=Sellerie K=Senf L=Soja M=Schwefeldioxid/Sulfite N=Lupinen O=Weichhäute