

Speiseplan 01

vom 29.12.2025 bis 04.01.2026



VOLKSSOLIDARITÄT e.V.
Kreisverband Greiz
Goethestraße 48
07973 Greiz
Tel.: (03661) 4822-74/-75
Fax: (03661) 4822-76



VOLKSSOLIDARITÄT
„Mobile Soziale Dienste“ gGmbH
Carolinienstraße 48/50 · 07973 Greiz
Tel.: (03661) 455416 · Fax: 4529565

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 Aus Topf und Pfanne 7,25 € Seniorenportion 6,90 € | Menü B Hausmannskost (auch als Seniorenportion) | Menü C Vollwertig & Schmackhaft 7,80 € | Menü D Regionale Küche & Festschmaus 9,00 € | Menü E Knackige Salate (Frühjahr/Sommer) 7,25 € Herzhafte Eintöpfe (Herbst/Winter) | Abendbrot |
|--------------------------|---|---|--|---|---|--|
| Montag 29.12.2025 | Chickenhaxe in Soße mit MöhrenGemüse und Salzkartoffeln (A1,G,K) | <p>Wir wünschen Ihnen & Ihrer Familie einen guten Rutsch ins neue Jahr.</p> | Hefeklößle mit warmen Pflaumenkompost und Frischobst (A1,C,G), davor Karottencremesuppe (G) | Gedünstetes Rotbarschfilet auf Blattspinat, dazu grüne Nudeln (A1,C,D) und Frischobst | | <p>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)</p> |
| Dienstag 30.12.2025 | Krautnudeln mit gebratener Knacker (A1,C,7,8) | | Hoki-Filet "naturell" in Soße, MöhrenGemüse und Vollkorn-Natur-Reis (A1,G,K,D), dazu gewürfelte Birnen und Rosinen | Kaiserschmarrn mit Vanillesoße, gewürfelten Birnen und Rosinen (A1,C,G,3) | | |
| Mittwoch 31.12.2025 | Lachswürfel in Dillsoße auf grünen Bandnudeln (A1,D,G) | | Schweinerückensteak mit Soße, grünen Bohnen und Salzkartoffeln (A1,G,K), dazu Gurkensalat | Karpfen "blau" mit Rotkohl und Salzkartoffeln (A1,G,K,I,3,5,9), dazu Gurkensalat | | |
| Donnerstag 01.01.2026 | Gefüllter Schweinebauch in Soße, RübenGemüse und Salzkartoffeln (A1,G,K) | | Falscher Hase (Hackbraten mit Ei-Füllung), MöhrenGemüse, Soße und Salzkartoffeln (A1,C,G,K,8), dazu ein Stück Kuchen (A1,C,G) | Kalbsbraten in Soße, mit Blumenkohl und Salzkartoffeln (A1,G,K), dazu ein Stück Kuchen (A1,C,G) | | |
| Freitag 02.01.2026 | Königsberger Klopse in Kaperndoße, Salzkartoffeln (A1,C,G,K,8) | | Soljanka (nach DDR-Art) mit Saurer Sahne & einem Brötchen (A1,A4,G,5,7,8) | Schweinesteak "Strindberg" mit Ofengemüse und Bratkartoffeln (A1,CK), dazu Frischobst | | |
| Samstag 03.01.2026 | Bauernroulade in Soße, bayer. Kraut und Salzkartoffeln (A1,G,K,1,2,8) | | Kartoffel-Gemüse-Auflauf (G) (Erbse, Möhre, Blumenkohl), dazu ein Naturjoghurt (G) | Schweinelende, gefüllt mit Kräuterhackfleisch, auf Champignonrahm, dazu Bandnudeln (A1,C,G) und ein Naturjoghurt (G) | | |
| Sonntag 04.01.2026 | Krustenbraten in Rotweinsoße, Mischgemüse und Salzkartoffeln (A1,C,G,K,6,8) | | Bunte Gemüseplatte (Möhre, Broccoli, Blumenkohl) mit Sahnesoße und Salzkartoffeln (A1,G), dazu ein Stück Kuchen (A1,C,G) | Zarter Rindergulasch, Apfelrotkohl und grüne Klöße (A1,G,K,M,3,5), dazu ein Stück Kuchen (A1,C,G) | | |

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=Seelachs 12=Zander 13=Seehecht 14=Karottensaft mit Orange

Allergene:

A1=Weizengluten A2=Roggengluten A3=Hafergluten A4=Gerstengluten B=Krebstiere C=Eier D=Fisch E=Erdnüsse F=Soja G=Milch/Lactose H1=Mandeln H2=Haselnüsse H3=Walnüsse H4=Kaschunüsse H5=Pecanüsse H6=Paranüsse H7=Pistazien H8=Macadamianüsse I=Sellerie K=Senf L=Sesam
M=Schwefeloxid/Sulfite N=Lupinen O=Weichtiere

Speiseplan 02

vom 05.01.2026 bis 11.01.2026

(Änderungen vorbehalten)



VOLKSSOLIDARITÄT e.V.
Kreisverband Greiz
Goethestraße 48
07973 Greiz
Tel.: (03661) 4822-74/-75
Fax: (03661) 4822-76



VOLKSSOLIDARITÄT
„Mobile Soziale Dienste“ gGmbH
Carolinistraße 43/50 · 07973 Greiz
Tel.: (03661) 455416 · Fax: 452956

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 Aus Topf und Pfanne 7,25 € Seniorenportion 6,90 € | Menü B Hausmannskost 7,25 € Seniorenportion 6,90 € | Menü C Vollwertig & Schmackhaft 7,80 € | Menü D Regionale Küche & Festschmaus 9,00 € | Menü E Knackige Salate (Frühjahr/Sommer) 7,25 € Herzhafe Eintöpfe (Herbst/Winter) | Abendbrot 5,- € |
|--------------------------|--|--|--|---|--|-----------------|
| Montag 05.01.2026 | Hackfleischbällchen in Tomatensoße (A1,G,K,8), dazu Reis | Süßkartoffel-Creme-Suppe , dazu ein Vollkornbrötchen (A1,A2,F) | Omelett "natur" mit Rahm-Champignons und Salzkartoffeln (A1,G), dazu Frischobst | Gebrat. Filetblutwurst in Meerrettichsoße, mit Sauerkraut und Kartoffeln (A1,G,K,1,4,8), dazu Frischobst | Bunter Gemüseeintopf mit Fleischklößchen & ein Brötchen (A1,A4,8) | |
| Dienstag 06.01.2026 | Gulasch vom Schwein mit Nudeln (A1,8) | Paniertes Schweineschnitzel in Soße mit Blumenkohl und Salzkartoffeln (A1,G,K) | Panierte Lachsroulade mit Broccoli-Käse-Füllung, Soße und Kartoffeln (A1,C,G,K,3), dazu Möhrensalat | Pichelsteiner Eintopf mit Fleischeinlage, Brötchen (A1,8), dazu Möhrensalat | Deftiger Kesselgulasch mit Kartoffeln & Karotten, dazu ein Brötchen (A1,A4,8) | |
| Mittwoch 07.01.2026 | Schokoladen-Pudding-Suppe mit Zwieback (A1,C,G) | Nudeln mit Tomatensoße und Käse (A1,G) | Schweinegeschnetzeltes in Rahmsoße mit Waldpilzen und Semmelknödel (A1,C,G,K), dazu Chicoree-Mandarinen-Salat | Schweinesteak natur , Soße, Broccoli- gemüse und Salzkartoffeln (A1,C,G,K) dazu Chicoree-Mandarinen-Salat | Linseneintopf mit Karotten & Rauchfleisch, dazu ein Brötchen (A1,A4,7,8) | |
| Donnerstag 08.01.2026 | Deftige Kohlroulade in Soße, mit Salzkartoffeln (A1,C,G,K,L,8) | Paniertes Seelachs mit Zitronensoße , Erbsen-Möhren-Gemüse und Kartoffelpüree (A1,C,D,G,K,11) | Schweinezunge mit zerlassener Butter, Erbsen- gemüse und Kartoffeln (G,7), dazu Naturjoghurt (G) | Gebackenes Rotbarschfilet mit Kartoffelsalat (1,3,5,7,8,A1,C,D,F,G,I,K,M), dazu eine Zitronenecke (Kaltgericht) und Naturjoghurt (G) | Erzgebirgischer Pilzeintopf mit Speck und Kartoffeln, dazu ein Brötchen (A1,A4,G,7,8) | |
| Freitag 09.01.2026 | Saure Kartoffelstückchen mit Jagdwurst, Vollkornbrot (A1,A4,F,7,8) | Rührei mit Spinat und Salzkartoffeln (G) | Bunte Blattsalate mit Curry-Huhn und Ananas, dazu Frenchdressing, ein Vollkornbrötchen (A1,A4,F,G,K) und geröstete Nüsse | Schweinebraten in herz- hafter Soße, Porree- gemüse und Salzkartoffeln (A1,G,K), dazu Frischobst | Soljanka (nach DDR-Art) mit Saurer Sahne & einem Brötchen (A1,A4,G,5,7,8) | |
| Samstag 10.01.2026 | Weißenkrauteintopf mit Fleischeinlage, dazu Brötchen (A1,9) | | Marillenknödel mit Vanillesoße (A1,A2,C,F,G,H1,3), dazu Frischobst | Gedünstetes Zanderfilet mit Buttersoße, Julienne-Gemüse und Salzkartoffeln (A1,D,G), dazu Frischobst | | |
| Sonntag 11.01.2026 | Spanferkelrollbraten in Soße, Rosenkohl und Salzkartoffeln (A1,G,K,M) | | Nudel-Gemüse-Auflauf (Blumenkohl, Broccoli, Karotten, Tomaten-Rahm-Soße, Käse) (A1,C,G), dazu ein Stück Kuchen (A1,C,G) | Mutzbraten gegart über Birkenholz, Sauer- kraut und Salzkartoffeln (A1,G,K,1,4,8), dazu ein Stück Kuchen (A1,C,G) | | |

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=Seelachs 12=Zander 13=Seehecht 14=Karottensaft mit Orange

Allergene:

A1=Weizengluten A2=Roggengluten A3=Hafergluten A4=Gerstengluten B=Krebstiere C=Eier D=Fisch E=Erdnüsse F=Soja G=Milch/Lactose H1=Mandeln H2=Haselnüsse H3=Walnüsse H4=Kaschunüsse H5=Pecanüsse H6=Paranüsse H7=Pistazien H8=Macadamianüsse I=Sellerie K=Senf L=Sesam
M=Schwefeloxid/Sulfite N=Lupinen O=Weichtiere

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

Speiseplan 03

vom 12.01.2026 bis 18.01.2026

(Änderungen vorbehalten)



VOLKSSOLIDARITÄT e.V.
Kreisverband Greiz
Goethestraße 48
07973 Greiz
Tel.: (03661) 4822-74/-75
Fax: (03661) 4822-76



VOLKSSOLIDARITÄT
„Mobile Soziale Dienste“ gGmbH
Carolinstraße 48/50 · 07973 Greiz
Tel.: (03661) 455416 · Fax: 4529565

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 Aus Topf und Pfanne 7,25 € Seniorenportion 6,90 € | Menü B Hausmannskost 7,25 € Seniorenportion 6,90 € | Menü C Vollwertig & Schmackhaft 7,80 € | Menü D Regionale Küche & Festschmaus 9,00 € | Menü E Knackige Salate (Frühjahr/Sommer) 7,25 € Herzhafe Eintöpfe (Herbst/Winter) | Abendbrot 5,-20 € |
|--------------------------|--|--|---|--|--|-------------------|
| Montag 12.01.2026 | Geflügel-Frischkäse-Gulasch mit Wurzelgemüse und Salzkartoffeln (A1,G,I,K) | Gräupcheneintopf (mit Karotten, Sellerie und Lauch), dazu ein Vollkornbrötchen (A1,A3,A4,F) | Wernesgrüner Bierbraten in Soße, Rosenkohl und Salzkartoffeln (A1,G,K,6,8), dazu Frischobst | Paniertes Schweineschnitzel mit Setzei, ital. Pfannengemüse und Rösti-Ecken (A1,C), dazu Frischobst | Bunter Gemüseeintopf mit Fleischklößchen & ein Brötchen (A1,A4,8) | |
| Dienstag 13.01.2026 | Kasslerbraten in eigener Soße, Sauerkraut und Salzkartoffeln (A1,G,K,1,4,7,8) | Eierkuchen mit Apfelmus (A1,C,G), davor Spinatcremesuppe (G) | Gebratenes Rotbarschfilet auf Rahmwirsing an Zitronen-Karpernsoße, dazu Kartoffeln (A1,D,G,K) und Apfelmus | Steak "Milano" mit Spaghetti und Tomatensoße (A1,C,G,8), dazu Apfelmus | Deftiger Kesselgulasch mit Kartoffeln & Karotten, dazu ein Brötchen (A1,A4,8) | |
| Mittwoch 14.01.2026 | Gebackener Fleischkäse in Soße, Blumenkohl und Salzkartoffeln (A1,G,K,7,8) | Rotes-Linsen-Curry mit grünen Bohnen und Kartoffeln (G) | Champignons im Backteig mit Soße und Vollkorn-Natur-Reis (A1,C,D,G), dazu Gurkensalat | Saftiger Rinderbraten in Soße, Rotkohl und Klöße (A1,G,K,M), dazu Gurkensalat | Linseneintopf mit Karotten & Rauchfleisch, dazu ein Brötchen (A1,A4,7,8) | |
| Donnerstag 15.01.2026 | Schlachteplatte (Schweinebauch, Leber- u. Blutwurst), Sauerkraut und Kartoffeln (K,1,4,7,8) | Makkaroni mit Wurstgulasch und geriebenen Käse (A1,C,G,K,8) | Feines Würzfleisch "Ragout fin Art" mit geschmolzenem Käse und Reis (A1,G,3,8), dazu Apfel-Möhren-Salat | Ragout vom Schwein mit Pariser Möhren und Salzkartoffeln (A1,G,K), dazu Apfel-Möhren-Salat | Erzgebirgischer Pilzeintopf mit Speck und Kartoffeln, dazu ein Brötchen (A1,A4,G,7,8) | |
| Freitag 16.01.2026 | Milchreis mit Zucker & Zimt (G) | Panierte Fischnuggets mit Kräutersoße, Erbsen-Möhren-Gemüse und Vollkorn-Natur-Reis (A1,D,G,K,11) | Bunte Blattsalate mit Oliven und Hirtenkäse, dazu Kräutervinaigrette, ein Vollkornbrötchen (A1,A4,F) und geröstete Nüsse | Deutsches Beefsteak in milder Soße, Sauerkraut und Salzkartoffeln (A1,G,K,1,4,8), dazu Frischobst | Soljanka (nach DDR-Art) mit Saurer Sahne & einem Brötchen (A1,A4,G,5,7,8) | |
| Samstag 17.01.2026 | Pikanter Senfbraten in Soße, Rahmwirsing und Salzkartoffeln (A1,G,K,8) | | Sächs. Kartoffelsuppe (Kartoffel, Möhre, Sellerie) mit einer Bockwurst (7,8), dazu Tomatensalat | Kalbsgulasch in Rahmsoße, mit Grillgemüse und Salzkartoffeln (A1,G,K,1,4), dazu Tomatensalat | | |
| Sonntag 18.01.2026 | Szegediner Gulasch mit böhmischen Knödeln (A1,C,G,K,1,3,8) | | Vegetarischer Kartoffel-Blumenkohl-Auflauf (C,G), dazu ein Stück Kuchen (A1,C,G) | Lachsfilet in Zitronen-Butter-Soße, Romanescogemüse und Salzkartoffeln (A1,D,G,K), dazu ein Stück Kuchen (A1,C,G) | | |

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=Seelachs 12=Zander 13=Seehecht 14=Karottensaft mit Orange

Allergene:

A1=Weizengluten A2=Roggengluten A3=Hafergluten A4=Gerstengluten B=Krebstiere C=Eier D=Fisch E=Erdnüsse F=Soja G=Milch/Lactose H1=Mandeln H2=Haselnüsse H3=Walnüsse H4=Kaschunüsse H5=Pecanüsse H6=Paranüsse H7=Pistazien H8=Macadamianüsse I=Sellerie K=Senf L=Sesam M=Schwefeloxid/Sulfite N=Lupinen O=Weichtiere

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

Speiseplan 04

vom 19.01.2026 bis 25.01.2026

(Änderungen vorbehalten)



VOLKSSOLIDARITÄT e.V.
Kreisverband Greiz
Goethestraße 48
07973 Greiz
Tel.: (03661) 4822-74/-75
Fax: (03661) 4822-76



VOLKSSOLIDARITÄT
"Mobile Soziale Dienste" gGmbH
Carolinstraße 48/50 · 07973 Greiz
Tel.: (03661) 455416 · Fax: 4529565

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 Aus Topf und Pfanne 7,25 € Seniorenportion 6,90 € | Menü B Hausmannskost 7,25 € Seniorenportion 6,90 € | Menü C Vollwertig & Schmackhaft 7,80 € | Menü D Regionale Küche & Festschmaus 9,00 € | Menü E Knackige Salate (Frühjahr/Sommer) 7,25 € Herzhafe Eintöpfe (Herbst/Winter) | Abendbrot 5,20 € |
|--------------------------|--|--|--|---|--|------------------|
| Montag 19.01.2026 | Putengeschnetzeltes in Rahmsoße, Kohlrabi- Möhren-Gemüse und Salzkartoffeln (A1,G,K) | Tomatensuppe mit weißen Bohnen und Vollkornbrötchen (A1,A4,G) | Zartes Matjesfilet in Sahne- soße, mit feinen Dillspitzen und Salzkartoffeln (C,G), dazu Frischobst | Zucchini mit Ratatouille-Auflage, Soße und Kartoffelpüree (A1,C,G,F,I,K,M), dazu Frischobst | Bunter Gemüseeeintopf mit Fleischklößchen & ein Brötchen (A1,A4,8) | |
| Dienstag 20.01.2026 | Hähnchenschenkel in Soße, mit Buttererbse und Salzkartoffeln (A1,G,K,7,8) | Lachswürfel in Dillsoße auf grünen Bandnudeln (A1,D,G) | Putenbraten in Soße, Broccoligemüse und Salzkartoffeln (A1,G,K), dazu Chicoree-Mandarinen-Salat | Graupeneintopf "Altdeut. Art" mit Fleischeinlage, Kohlrabi- u. Möhren, dazu Brot (A1,9) und Chicoree- Mandarinen-Salat | Deftiger Kesselgulasch mit Kartoffeln & Karotten, dazu ein Brötchen (A1,A4,8) | |
| Mittwoch 21.01.2026 | Tiegelwurst (gebratene Blutwurst) mit Sauerkraut und Salzkartoffeln (K,1,4,7,8) | Kartoffelpüree mit Kaisergemüse (Blumenkohl, Broccoli & Karotten) und Kräuterrahmsoße | Eierkuchen mit Heidelbeer- füllung und Vanillesoße (A1,C,F,G,3), dazu Gurkensalat | Schinkenröllchen mit Spargelfüllung, in Butter- soße u. Kartoffelpüree (A1,C,F,G,I,K,M,8), dazu Gurkensalat | Linseneintopf mit Karotten & Rauchfleisch, dazu ein Brötchen (A1,A4,7,8) | |
| Donnerstag 22.01.2026 | Grüner Bohneneintopf mit Fleischeinlage & Brot (A1,9) | Vollkornnudeln mit Spinat-Pasta-Soße und Käse (A1,C,G) | Hähnchengeschnetzeltes in Paprikasoße, Zuckerschoten und Reis (A1,G,K), dazu Naturjoghurt (G) | Eisbein in Meerrettichsoße mit Sauerkraut und Salzkartoffeln (A1,G,K,1,4,7,8), dazu Naturjoghurt (G) | Erzgebirgischer Pilzeintopf mit Speck und Kartoffeln, dazu ein Brötchen (A1,A4,G,7,8) | |
| Freitag 23.01.2026 | Sahniger-Vanille-Grießbrei mit Kirschkompost (A1,G) | Panierte Hähnchennuggets mit Soße, Erbsen und Kartoffeln (A1,G,K) | Bunte Blattsalate mit Fischnuggets, dazu Kräuterdressing, ein Vollkornbrötchen (A1,A4,C,F,G,11) und geröstete Nüsse | Grobe Rostbratwurst in Soße, dazu Sauerkraut, Salzkartoffeln (A1,G,K,1,4,7,8) und Frischobst | Soljanka (nach DDR-Art) mit Saurer Sahne & einem Brötchen (A1,A4,G,5,7,8) | |
| Samstag 24.01.2026 | Warme Bockwurst (Seniorenport: Wiener) mit Kartoffelsalat (A1,C,F,G,I,K,M,1,3,5,7,8), dazu Tomate und Gurke | | Vollkorn-Makkaroni mit Spinat & Gorgonzolasoße (A1,G), dazu Frischobst | Gedünstete Scholle mit Buttersoße, Romanesco- gemüse und Salzkartoffeln (A1,G,D,K), dazu Frischobst | | |
| Sonntag 25.01.2026 | Rinderbraten in Soße mit Butterbohnen und Salzkartoffeln (A1,G,K) | | Italienischer Gemüseeeintopf mit Teigwaren (Tortellini mit Gemüsefüllg.), Vollkornbrot (A1,A2,A4,C,F), dazu ein Stück Kuchen (A1,C,G) | Rehbraten in Soße mit Rosenkohl und Salzkartoffeln (A1,G,K), dazu ein Stück Kuchen (A1,C,G) | | |

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=Seelachs 12=Zander 13=Seehecht 14=Karottensaft mit Orange

Allergene:

A1=Weizengluten A2=Roggengluten A3=Hafergluten A4=Gerstengluten B=Krebstiere C=Eier D=Fisch E=Erdnüsse F=Soja G=Milch/Lactose H1=Mandeln H2=Haselnüsse H3=Walnüsse H4=Kaschunüsse H5=Pecanüsse H6=Paranüsse H7=Pistazien H8=Macadamianüsse I=Sellerie K=Senf L=Sesam M=Schwefeloxid/Sulfite N=Lupinen O=Weichtiere

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