

Speiseplan

vom 01.04.2026 bis 30.04.2026

01. 04. Mi	<input type="checkbox"/>	Schweineschnitzel, Mischgemüse, Soße und Salzkartoffeln, Fruchtmilch
	<input type="checkbox"/>	Bunter Gemüse Eintopf, Fruchtmilch
02. 04. Do	<input type="checkbox"/>	Sahnequark ^H , Zwiebeln, Leinöl und Salzkartoffeln, Saft
	<input type="checkbox"/>	Eier ^{D/B} in Senfsoße, Rohkostsalat ^{4/5} und Salzkartoffeln, Saft
03. 04. Fr	<input type="checkbox"/>	Saurer Hering in Salzkartoffeln, Pudding
04. 04. Sa	<input type="checkbox"/>	Grüne Bohneneintopf mit Fleischeinlage, Frischobst
05. 04. So	<input type="checkbox"/>	Hirschgulasch mit Rotkohl und Salzkartoffeln, Kompott
Be- und Abbestellungen nur Mo - Fr von 8.00 - 15.00 Uhr Änderungen immer am Vortag		
06. 04. Mo	<input type="checkbox"/>	Kaninchenrollbraten mit Rosenkohl, Soße ^B und Salzkartoffeln, Kompott
07. 04. Di	<input type="checkbox"/>	Weißkohleintopf mit Fleischeinlage, Apfelmus
	<input type="checkbox"/>	Milchreis mit Zucker, Zimt und Brauner Butter, Apfelmus
08. 04. Mi	<input type="checkbox"/>	Hausgemachte Kartoffelsuppe mit Bockwurst, Frischobst
	<input type="checkbox"/>	Leberragout mit Kartoffelstampf, Frischobst
09. 04. Do	<input type="checkbox"/>	Hähnchengeschnetzeltes in Rahmsauce, Kaisergemüse und Kartoffelstampf, Rote Grütze
	<input type="checkbox"/>	Möhreneintopf mit Fleischeinlage und frischen Kräutern, Rote Grütze
10. 04. Fr	<input type="checkbox"/>	Ungarischer Kesselgulasch, Pudding
	<input type="checkbox"/>	Seelachsfilet mit Kräutersoße, buntem Gemüse und Salzkartoffeln, Pudding
11. 04. Sa	<input type="checkbox"/>	Brühnudeln mit Fleischeinlage und frischen Kräutern, Frischobst
12. 04. So	<input type="checkbox"/>	Schweinegulasch mit Spirellis, Kompott
13. 04. Mo	<input type="checkbox"/>	Porree Eintopf mit Hackfleisch, Blaubeeren
	<input type="checkbox"/>	Hefeklöße mit Blaubeeren
14. 04. Di	<input type="checkbox"/>	Kartoffelklöße auf Sauerkraut mit Speck und Zwiebeln, Saft
	<input type="checkbox"/>	Eierfrikassee mit Salzkartoffeln, Saft
15. 04. Mi	<input type="checkbox"/>	Gefüllte Paprikaschote, Soße und Salzkartoffeln, Frischobst
	<input type="checkbox"/>	Spaghetti Bolognese, Frischobst
16. 04. Do	<input type="checkbox"/>	Knacker auf Grünkohl und Kartoffelstampf ^G , Joghurt
	<input type="checkbox"/>	Rosenkohleintopf, Joghurt

17. 04. Fr	<input type="checkbox"/>	Schinkennudeln ^A auf Tomatensoße dazu Reibekäse, Pudding
	<input type="checkbox"/>	Paniertes Seelachs ^D mit Dillsoße und Kartoffelstampf ^G , Pudding
18. 04. Sa	<input type="checkbox"/>	Gemüseintopf mit Fleischeinlage, Frischobst
19. 04. So	<input type="checkbox"/>	Rinderroulade ^A mit Apfelrotkohl ^{4/5} , Soße und Salzkartoffeln, Kompott
20. 04. Mo	<input type="checkbox"/>	Linseneintopf mit Fleischeinlage, Apfelmus
	<input type="checkbox"/>	Milchreis ^{A/C/G} mit Zucker, Zimt und brauner Butter, Apfelmus
21. 04. Di	<input type="checkbox"/>	Kaßlerbraten ^{A/C} , Sauerkohl, Soße und Salzkartoffeln, Saft
	<input type="checkbox"/>	Bunte Spirellis mit Rahmsoße ^{A/G} und Putenstreifen, Saft
22. 04. Mi	<input type="checkbox"/>	Kartoffelpuffer mit Zucker und Apfelmus
	<input type="checkbox"/>	Wirsingkohleintopf mit Fleischeinlage, Apfelmus
23. 04. Do	<input type="checkbox"/>	Bratwurstgulasch ^{A/G} mit Butter, Möhrchen und Kartoffelstampf, Frischobst
	<input type="checkbox"/>	Weißer Bohnen mit Fleischeinlage, Frischobst
24. 04. Fr	<input type="checkbox"/>	Hausgemachte Soljanka, Pudding
	<input type="checkbox"/>	Hering „Hausfrauenart“ ^{D/G} in Sahnesoße dazu Salzkartoffeln, Pudding
25. 04. Sa	<input type="checkbox"/>	Brühreis mit Geflügelfleisch und Suppengemüse, Kompott
26. 04. So	<input type="checkbox"/>	Hähnchenschenkel, Soße ^A mit Rotkohl und Kartoffeln, Kompott
27. 04. Mo	<input type="checkbox"/>	Saure Pilze ^A mit Fleischeinlage, Erdbeeren
	<input type="checkbox"/>	Grießbrei mit Erdbeeren
28. 04. Di	<input type="checkbox"/>	Hackbraten in Rahmsoße mit Mischgemüse und Salzkartoffeln, Saft
	<input type="checkbox"/>	Kohlrabieintopf, Saft
29. 04. Mi	<input type="checkbox"/>	Gyrospfanne mit Tzatziki ^G und Reis, Frischobst
	<input type="checkbox"/>	Erseneintopf mit Rauchfleisch, Frischobst
30. 04. Do	<input type="checkbox"/>	Rührei mit Spinat und Kartoffelstampf, Rote Grütze
	<input type="checkbox"/>	Spargelintopf ^A mit Schweinefleisch und frischen Kräutern, Rote Grütze

Im Essen eins und zwei sind enthalten Zusatzstoffe und Hinweise für Allergiker
- Änderungen vorbehalten -

Preise Liefergebiet 1 5,60€ +7% USt, Liefergebiet 2 5,80€ +7% USt., Liefergebiet 3 6,00€+7%USt., 1) Konservierungsstoff, 2) Antioxidationsmittel, 3) Phosphat, 4) Süßungsmittel, 5) Säuerungsmittel, 6) geschwefelt, 7) Farbstoff, 8) Geschmacks-verstärker, 9) geschwärzt Oliven und Ähnliches, 10) gewachst Obst A) glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder deren Hybridstämme) und daraus gewonnene Erzeugnisse B) Krebstiere und Krebserzeugnisse C) Eier und -erzeugnisse, D) Fisch und -erzeugnisse, E) Erdnüsse und -erzeugnisse, F) Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse, G) Milch und -erzeugnisse (einschließlich Laktose), H) Schalenfrüchte, d.h. Mandeln, Pistazien, Hasel-, Wal-, Kaschu-, Pekan-, Para-, Makadamia- und Queenslandnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse, I) Sellerie und -erzeugnisse, J) Senf und -erzeugnisse, K) Sesamsamen und -erzeugnisse, L) Schwefeldioxid (Konzentration mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l), ausgedrückt als SO₂, M) Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse, N) Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse