



Die Angebote/Komponenten mit dem DGE-Logo entsprechen dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Betrieben, Behörden und Hochschulen“ und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.

Speisekarte Montag 23.2. bis Freitag 27.2.2026

Montag:



Gebratenes Seehechtfilet (MSC) mit Vanillemöhren und
Kartoffelstampf, Dillsauce
Himbeer Joghurt a, a1, d, g

7,90 €

Griechische Hackfleischpfanne mit Knoblauch Dip und
Kartoffel Ecken g

7,90 €

Spinat-Broccoli-Nudelaufbau mit Käsesauce a, a1, c, g

5,90 €

Dienstag:

Paniertes Hähnchen Schnitzel mit Erbsen, Pommes und
Bratensauce a, a1, a3, g, f

7,90€

Schweinegeschnetzeltes „Züricher Art“ mit
Champignons und Spätzle a, a1, c, f, g

7,90 €



Gekochte Eier in Senfsauce mit Kartoffeln und
Möhrensalat, Apfel 2, 3, c, g, j

5,90 €

Mittwoch:

Kasselerbraten mit Speckbohnen und Kartoffeln	7,90€
Hähnchen Kebab mit Wedges und Salat, Szaziki g	7,90 €



Gemüse-Reispfanne (Langkornreis, Zwiebeln, Mais, Paprika, Weizen, Roggen) Kräutersauce, grünen Blattsalat und Balsamico-Dressing, Vanillepudding a, a1, a2, g	5,90 €
---	--------

Donnerstag:



Rindergulasch mit Fussili Nudeln, Blatt und Karottensalat-Weißkohlsalat Erdbeerquark 2, 3, a, a1, f, g, j, m	7,90 €
Kohlroulade (Schwein) mit Krautsauce und Kartoffeln a, a1, c, f, g, i, j	7,90 €
Kartoffelpuffer mit Apfelmus 2, 3, l	5,90 €

Freitag:

Pulled Pork mit Sour Creme und Pommes g, j	7,90 €
Warmer Buchweizengrießbrei mit Himbeersauce a, a1, a2, a3, a4, c, f, g, h, h1, h2, h3, h4, h5, h6, h7, h8	5,90 €



Linseneintopf mit Karotten, Knollensellerie, Porree, Sellerie und Vollkornbrötchen a, a1, a2, a3, a4, c, e, f, g, h, h1, h2, h3, h4, h5, h6, h7, h8, i, k	5,90 €
--	--------

Achtung!!

Auf Nachfrage erhalten Sie zu allen Gerichten der
DGE-Menülinie Rohkostsalat.