






	Montag 21.4.2025	Dienstag 22.4.2025	Mittwoch 23.4.2025	Donnerstag 24.04.2025	Freitag 25.4.2025	Samstag 26.04.25	Sonntag 27.04.25
Menü 1 	Bratklops mit Apfelrotkohl und Kartoffelpüree A,C,E,F,J,M,2,4 7,50 €	Schweineschnitzel mit Blumenkohl in Holländ. Soße, Petersilienkartoffeln A,E,1,2,3 6,50 €	Paniertes Jägerschnitzel mit Tomatensoße und Nudeln A,E,4,5, 6,50 €	Hackbraten mit Soße, dazu Mischgemüse und Salzkartoffeln A,E,1,5 6,50 €	Spanferkelrollbraten mit Kräuterbrätfüllung und Soße, dazu Böhmisches Knödel 1,A,J,2,4 6,50 €	Hühnerfrikassee mit Spargel und Champignons, dazu Kartoffelpüree A,J,H,M 6,50 €	Roulade, gefüllt mit Gurke, Speck und Zwiebeln, Soße und Spargel mit brauner Butter, Thür. Klöße 1,2,4,5,A,E,F 7,50 €
Menü 2 	Frohe Ostern! 	Hefeklöße mit Pflaumensoße A,1,5,2 4,50 €	Linsensuppe mit Wiener Wurst und Bäckerbrot A,2,4 4,50 €	Reiseintopf mit Hühnerfleisch und buntem Gemüse, Bäckerbrot C,A 4,50 €	Möhreneintopf mit Fleischeinlage und Petersilie, Bäckerbrot A 4,50 €	Rhabarberkompott (5) 1,00€	Rhabarberkompott (5) 1,00€
Menü 3 		Königsberger Kochklops in Kapern-Weißweinsauce, dazu Salzkartoffeln A,E,J,I 6,50 €	Hausmachersülze mit Remoulade und Bratkartoffeln 5,E,2,4 6,50 €	Kaiserfleisch mit Bohnengemüse und Kartoffelpüree A,C,E,F,J,M,2,4 6,50 €	Marinierter Hering in Sahnesauce mit Zwiebeln, Apfel und Gurke, Salzkartoffeln H,J,5 7,00 €	Schokocreme mit geröst. Mandelblättchen (1,A,K,2) 1,00€	Schokocreme mit geröst. Mandelblättchen (1,A,K,2) 1,00€
Kalte Platte 		Cordon bleu – gefüllt mit Käse und Saftschinken, bunter Kartoffelsalat, Garnitur A,E,J,4,5,2,F 6,50 €	Cordon bleu – gefüllt mit Käse und Saftschinken, bunter Kartoffelsalat, Garnitur A,E,J,4,5,2,F 6,50 €	Cordon bleu – gefüllt mit Käse und Saftschinken, bunter Kartoffelsalat, Garnitur A,E,J,4,5,2,F 6,50 €	Cordon bleu – gefüllt mit Käse und Saftschinken, bunter Kartoffelsalat, Garnitur A,E,J,4,5,2,F 6,50 €	Blumenkohlsalat mit Petersilie 1,30€	Blumenkohlsalat mit Petersilie 1,30€
Obst	Rhabarberkompott (5) 1,00€	Rhabarberkompott (5) 1,00€	Rhabarberkompott (5) 1,00€	Rhabarberkompott (5) 1,00€	Rhabarberkompott (5) 1,00€	Rhabarberkompott (5) 1,00€	
Dessert	Schokocreme mit geröst. Mandelblättchen (1,A,K,2) 1,00€	Schokocreme mit geröst. Mandelblättchen (1,A,K,2) 1,00€	Schokocreme mit geröst. Mandelblättchen (1,A,K,2) 1,00€	Schokocreme mit geröst. Mandelblättchen (1,A,K,2) 1,00€	Schokocreme mit geröst. Mandelblättchen (1,A,K,2) 1,00€	Schokocreme mit geröst. Mandelblättchen (1,A,K,2) 1,00€	
Beilagensalat	Rettichsalat mit Schnittlauch und Sahne (J) 1,30€	Rettichsalat mit Schnittlauch und Sahne (J) 1,30€	Rettichsalat mit Schnittlauch und Sahne (J) 1,30€	Rettichsalat mit Schnittlauch und Sahne (J) 1,30€	Rettichsalat mit Schnittlauch und Sahne (J) 1,30€	Rettichsalat mit Schnittlauch und Sahne (J) 1,30€	
Backwaren Bäckerel Gheorghiu	Mischbrot (500g) A 2,50€	Baguettebrötchen 0,75€	Kartoffelbrot 4,60€	doppelte Semmel A 0,75€			
Kuchen Bäckerel Gheorghiu	Mohnkuchen 2,50€	Papageikuchen 2,50€	Amerikaner 1,70€	Nougatbrezel 1,80€			



Die Rückgabe des Speiseplanes muss bis spätestens **Mittwoch, den 16. April 2025** erfolgen! Vielen Dank!

Name:

Kundennummer:

Änderungen am Speiseplan vorbehalten!

Allergene

- (A) glutenhaltig - Weizen
- (B) Krebstiere
- (C) Sellerie
- (D) Sesam
- (E) Eier
- (F) Senf
- (G) Weichtiere
- (H) Fisch
- (I) Schwefeldioxide/Sulfite
- (J) Milch/ Laktose
- (K) Nüsse
- (L) Lupine
- (M) Soja
- (N) Erdnüsse

Kennzeichnung von Zusatzstoffen

- (1) mit Farbstoffen
- (2) mit Konservierungsstoffen
- (3) mit Geschmacksverstärker
- (4) mit Phosphat
- (5) mit Süßungsmittel
- (6) mit Antioxidationsmittel
- (7) geschwefelt
- (8) geschwärzt
- (9) gewachst

Farbcode:

- Menü 1 - rot
- Menü 2 - grün
- Menü 3 - blau

