

# MITTAGESSEN BEGEGNUNGSSTÄTTE



Speiseplan vom 08.06. bis 14.06.2026

	Menü I	Menü II	Menü III	Dessert
<b>Mo</b>	Grüne Bohneneintopf mit Rauchfleisch 2,3,7,29	Fleischbällchen in würziger Tomatensoße mit Butternudeln A,C,G,3,29	Mini-Grillhaxe mit Sauerkraut und Salzkartoffeln A,K,7,29	Pfirsichkompott
<b>Di</b>	Kräuterquark mit Salzkartoffeln, Butter und Rohkostsalat G	Gebackener Leberkäse mit Gartengemüse und Kartoffelpüree A,G,2,3,29	Hähnchencurry mit Ananas und Gemüsereis A,G,J,14	Mandarinenkompott
<b>Mi</b>	Eierkuchen mit Apfelmus Zimt und Zucker A,C	Bratheringsfilet mit Zwiebeln und Petersilienkartoffeln dazu Rohkost A,D,J,K,2,11	Bauernfrikadelle (aus Rind- und Schweinefleisch) mit Bohnengemüse und Salzkartoffeln A,3,2	Dessert Tipp der Woche
<b>Do</b>	Nudeln mit Jagdwurst, Tomatensoße und Reibekäse A,C,2,3,29	Vegetarische Gemüsefrikadelle mit Tomatensoße und Gemüsereis A,J	Gebratene Hähnchenroulade mit Blumenkohl und Salzkartoffeln A,G	Fruchtcocktail
<b>Fr</b>	Nudeleintopf mit Hühnerfleisch und Gemüse A,C,J,14	Grützwurst mit Sauerkraut und Salzkartoffeln A,2,29	Gebackenes Seelachsfilet mit Sommergemüse und Kartoffelpüree A,D,G,2	Apfelmus
<b>Sa</b>	Spießbraten mit Sauerkraut und Salzkartoffeln A,G,K,29			
<b>So</b>	Gebratene Hähnchenbrust mit Kartoffelsalat garniert mit Ei C,J,K,2,3,29	*wird Samstag ausgeliefert		

**Eine genaue Angabe der Zusatzstoffe / Allergene finden Sie auf unserer Homepage, als Aushang in unserer Begegnungsstätte und als Merkblatt zu unseren Speiseplänen**

Eine Essenstornierung muss am Vortag bis 14 Uhr per Mail: [team.ear@striesen-pentacon.de](mailto:team.ear@striesen-pentacon.de) oder telefonisch (auch Anrufbeantworter): Tel. (0351) 310 66 26 bei uns eingehen. Evtl. Änderungen behalten wir uns vor. Alle Speisen sind für den sofortigen Verzehr bestimmt.

**Die Assietten bitte dem Fahrer sauber zurückgeben!**