

Speisekarte

Snacks

S1: Halbes belegtes Brötchen 1,7,3,4,c,b	4,52
S2: Laugenbrezel 1	2,26
S3: Obst saisonal, pro Person	4,52
S4: Blechkuchen, pro Stück 1,3,7,8	5,25

Suppen 0,4 l

SU1: Rustikaler Kartoffeleintopf mit Majoran 7,9	7,90
SU2: Suppe der Saison 1,6,7,8,9,11	7,90
SU3: Gemüsesuppe mit Frühlingslauch und Kartoffeln 7,9	7,90
SU4: Würstchen zur Suppe	3,50
SU5: Brötchen zur Suppe 1	1,15

Tagesgerichte

H1: Tagesgericht mit Fleisch 1,3,7,9,10	13,61
H2: Tagesgericht vegetarisch 1,3,7,9	11,68

Salate

SV1: Blattsalate der Saison mit Dressing 3,7,10	5,54
SV2: Rohkostsalat der Saison mit frischen Kräutern und Sonnenblumenkerne in Apfelessigmarinade	5,54
SV3: Gurkensalat in Dill-Schmand 7	5,39

Dessert 150 g

D1: Obstsalat	5,54
D2: Schokoladenpudding 7	4,81
D3: Stracciatella Quark mit Kirschen 7	4,90

Fingerfood

6 Teile 1-11	18,38
--------------	-------

Speisen werden von der Volksküche gGmbH in Rechnung gestellt.

Preise sind in Euro p. P. angegeben.

Stand: Januar 2026

**Liste von der europäischen Verordnung der deklarationspflichtigen
Allergene und Zusatzstoffe:**

1. Glutenhaltiges Getreide,
2. Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse,
3. Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse,
4. Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse,
5. Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse,
6. Soja (bohnen) und daraus gewonnene Erzeugnisse,
7. Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse,
8. Schalenfrüchte Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse,
Pecannüsse, Cashewnüsse, Pistazien, Paranüsse
und Macadamianüsse,
9. Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse,
10. Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse,
11. Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
a) Mit Farbstoff, b) Mit Konservierungsstoff, c) Mit
Antioxidationsmittel, d) Mit Geschmacksverstärker