



Menüplan

KW 34 vom **17.08.2026** bis
21.08.2026

Bestellungen bitte **bis 10 Uhr** über das
Bestellformular auf www.s-platz.info oder
telefonisch unter 06221 / 8740230

Wählen Sie Ihr **Mittagstisch-** oder **Salatmenü** oder genießen
Sie einfach nur unsere **Tagessuppe**. Guten Appetit!

- **Tagessuppe** mit Brötchen
- **Salatmenü** mit Suppe und Brötchen
- **Mittagstisch 1:** Menü mit Suppe
- **Mittagstisch 2 vegetarisch:** Menü mit Suppe

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Tagessuppe 4,20 €	Sellerie Apfel Suppe 7,9,12,M	Kürbis Karotten Kokos Suppe 6,8,9	Gurken Joghurt Kaltschale 7,9,M	Pilzrahmsuppe 7,9,12	Soljanka Schwein,Pute,9,12,G,I
Salatmenü 7,90 €	Gem. Salat mit Räucherforelle & Ei Forelle,3,7,10,12	Rote Beete Rucola Salat mit Ziegenkäse 9,10,12	Indischer Reissalat m. Rosinen, Mandeln & Pute Pute,8,9,10,12,M	Karotten Mangosalat mit Erdnüssen 5,M	Tomaten Mozzarella Avocado Salat 1,7,12,M
Mittagstisch 1 8,90 €	Hähnchenbrust in fruchtiger Currysoße mit Basmatireis Huhn,6,8,9	Putenschnitzel mit Spätzle & Pilzrahmsoße Pute,1,3,7,9,12,15	Fish & Chips mit Sauce Tatare Seelachs,1,3,8,9,12,M	Lasagne Bolognese mit Beilagensalat Rind,1,3,7,9,12,15	Schaschlikspieß mit Reis Schwein,1,9,10,12,G,I
Mittagstisch 2 vegetarisch 7,90 €	Pasta mit Zucchini Tomatensoße 1,7,9,12	Vegan gefüllte Paprika mit Tomatenreis 1,9,12	Palak Paneer mit Basmatireis 6,7,8,9	Kartoffeln & Gemüse aus dem Ofen mit Tomatenquark 7,9,12	Gemüse Schafskäse Lasagne 1,3,7,9,12

Änderungen vorbehalten!

Zusatzstoffe: A Farbstoff / B Geschmacksverstärker / C geschwefelt / D chininhaltig / E Konservierungsstoffen / G Süßungsmittel / H gewachst / I Antioxidationsmittel / J geschwärzt / K coffeinhaltig / L genetisch verändert / M Fruchtsaft/Fruchtnektar

Allergene: 1 Glutenhaltiges Getreide / 2 Krebs- und Schalentiere / 3 Eier / 4 Fisch / 5 Erdnüsse / 6 Soja / 7 Milch / 8 Schalenfrüchte, Nüsse / 9 Sellerie / 10 Senf / 11 Sesamsamen / 12 Schwefeldioxid, Sulfite / 13 Lupinen / 14 Weichtiere (Muscheln) / 15 Alkohol