



Menüplan

KW 40 vom **28.09.2026** bis
02.10.2026

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 €	Blumenkohlcreme- suppe 7,9,12	Provençalische Gemüsesuppe 9,12,15	Kürbis Kokos Suppe 6,8,9	Kräuterrahmsuppe 7,9,12	Rinderbrühe mit Flädle Rind,1,3,9,12
Salatmenü 7,90 €	Gem. Salat mit Thunfisch & Ei Thunfisch,3,4,10,12	Rotkohl Dattel Salat mit Feta 7,12,M	Ebly Bowl mit Blumenkohl & Ananas 1,9,10,12,M	Gemüsesalat mit Ei 3,7,9,10,12	Feldsalat mit Speck & Croutons Schwein,1,9,10,12
Mittagstisch 1 8,90 €	Hähnchenbrust in Erdnuss-Chili-Soße mit Gemüsereis Huhn,5,6,8,9	Putensteak Caprese mit Blattspinat und Tagliatelle Pute,1,7,9,12	Fischfilet in Noilly Prat Soße mit Salzkartoffeln Seelachs,7,9,12	Linseneintopf mit Spätzlen & Wienerle Schwein,1,3,9,10,12,G,I	Gekochte Ochsenbrust mit Meerrettichsoße und Salzkartoffeln Rind,7,9,12
Mittagstisch 2 vegetarisch 7,90 €	Bio-Fusilli mit Feta Lauch Soße 1,7,9,12	Auberginen Curry mit Basmatireis 6,8,9	Zucchini Lasagne mit Nusskruste 1,3,7,8,9,12	Kartoffel Pastinaken Auflauf 7,9,12	Blumenkohl-Käse- Taler auf Tomatengemüse 1,7,9,12

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