



Menüplan

KW 43 vom **19.10.2026** bis
23.10.2026

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 €	Erbsen Minz Suppe 7,9,12,15	Zucchini Curry Suppe 6,8,9	Tomatenrahm-Suppe 7,9,12,15	Linsensuppe 9,10,12	Hühnerbrühe mit Grießklößchen Huhn,1,3,7,9,12
Salatmenü 7,90 €	Bunter Salat mit gegrilltem Kürbis 9,10,12	Pastasalat mit Pesto & Rucola 1,7,8,9,12	Feldsalat mit Roter Beete 9,10,12	Fenchel-Orangen- Salat mit Graved Lachs Lachs,4,9,M	Tomaten Brot Salat 1,9,12
Mittagstisch 1 8,90 €	Albondigas in Tomatensugo mit Röstkartoffeln Rind,1,9,12	Kasseler Nacken auf Sauerkraut mit Püree Schwein,7,9,12,15,I	Puten Gemüse Curry mit Jasminreis Pute,6,8,9	Hühnerfrikasee mit Risi Bisi Huhn,7,9,12,15,G,I	Fischfilet in Dillrahmsoße mit Tagliatelle Seelachs,1,4,7,9,12,15
Mittagstisch 2 vegetarisch 7,90 €	Pasta mit Zucchini Tomatensoße 1,9,12	Rotes Thai Curry mit Basmatireis 6,8,9	Kartoffelecken mit Raclettekäse, Mixed Pickles 7,9,12,I,G	Lauch Lasagne mit Kräuter-Nusskruste 1,3,7,8,9,12	Kübiskernpuffer mit Rote Beete Dip & Beilagensalat 3,7,9,10,12

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