

COOKWERK
ESSEN + SNACKS



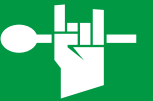
HINWEIS:
Unsere Gerichte sind
an keinen Wochentag
gebunden.



SPEISEPLAN 2026

ATTRIBUTE: SF = Schweinefleisch, V = Vegetarisch / Allergene: A = Gluten (glutenhaltiges Getreide = A1 Weizen, A2 Roggen, A3 Hafer, A4 Gerste, A5 Grünkern, A6 Dinkel), B = Krebstiere, C = Eier, D = Fisch, E = Erdnüsse, F = Soja, G = Milch einschließlich Laktose, H = Schalenfrüchte (H1 Mandeln, H2 Hasel-, H3 Wal-, H4 Pekan-, H5 Para-, H6 Macadamianüsse, H7 Cashewkerne, H8 Pistazien), I = Sellerie, J = Senf, K = Sesam, L = Lupine, M = Weichtiere, N = Sulfite (in Konzentration von mehr als 10 mg/kg bzw. 10 mg/l)

ZUSATZSTOFFE: 1 = mit Konservierungsstoffen, 2 = mit Antioxidationsmitteln, 3 = mit Geschmacksverstärkern, 4 = mit Süßungsmitteln, 5 = mit Zuckerarten und Süßungsmitteln, 6 = geschwefelt, 7 = gewachst, 8 = mit Farbstoffen, 9 = mit Phosphaten, 10 = enthält eine Phenylalaninquelle



WOCHE	Speise	Allergene	Preis	Speise	Allergene	Preis	Speise	Allergene	Preis	Speise	Allergene	Preis			
WOCHE 1	Thaisuppe mit Kokosmilch, Gemüse und Reismudeln	I, D, F, K	5.65 €	Pasta mit Wurstgulasch	A1, G, I	6.05 €	Gnocchi mit Blattspinat und geschmorter Karotte	A1, C, G, 8	6.25 €	hausgemachter Hackbraten mit Rahmgemüse und Drillingskartoffeln	A1, C, G	6.65 €	Hähnchencurry mit Gemüse und Wildreis	I	7.55 €
WOCHE 2	Marokkanischer Kichererbseneintopf	I	5.65 €	Spaghetti Bolognese	A1, I	6.05 €	Semmelknödel mit Pilzrahmgulasch	A1, C, G	6.25 €	Currywurst mit Kartoffelpüree und Röstzwiebeln	G, 1, 2	6.65 €	Rindergulasch mit Rosenkohl und Spätzle	A1, C, G	7.55 €
WOCHE 3	Milchreis mit Kirschkompott und Zucker/Zimt	G	5.65 €	Tortellini mit Ricotta-Spinat Füllung und Schinken	A1, C, G, 1, 2	6.05 €	Zucchinischiffchen mit Couscous-Gemüsefüllung und Tomaten-Fenchelsugo	A1, G, I, 8	6.25 €	Hühnerfrikassee mit Gemüse mit Wildreis	A1, G	6.65 €	Mutzbraten mit Weinkraut und Drillingskartoffeln	J, I	7.55 €
WOCHE 4	Spinat Eintopf mit gebratenem Ei und Kartoffeln	C, G	5.65 €	Spaghetti alla napolitana mit Hackfleischklops	A1, C, G, I	6.05 €	Aloo Gobi (Blumenkohl-Kartoffelcurry)	I	6.25 €	Gebratener Leberkäse mit Zwiebelsoße und Kartoffel-Meerrettichpüree	G, 1, 2	6.65 €	Lachsfilet mit Bandnudeln, Blattspinat und Zitronen-Sahnesoße	A1, D, G	7.55 €
WOCHE 5	Hackfleisch-Käse- Lauchtopf	I, J	5.65 €	Spaghetti Carbonara	A1, G, 1, 2	6.05 €	Gemüselasagne mit Bechamelsoße überbacken	A1, C, G, I, 8	6.25 €	Masala Hühnchen indische Art mit Basmatireis	G	6.65 €	Schweinegeschnetzeltes in Pilzrahm und Schupfnudeln	A1, C, G	7.55 €
WOCHE 6	Kartoffelsuppe mit gebratenen Wienerscheiben	G, I, J	5.65 €	Pasta mit Hähnchenstreifen in Frischkäsesoße	A1, G, I	6.05 €	Linsencurry mit buntem Gemüse und Kokosmilch	I	6.25 €	Chili con carne mit Reis	I	6.65 €	Sauerbraten mit Rotkohl und Klößen	A1, I	7.55 €
WOCHE 7	Kesselgulasch vom Rind	I	5.65 €	Ravioli Pomodoro mit Tomaten-Gemüse-Oliven Soße	A1, C, G	6.05 €	Asiatische Nudelpfanne mit Gemüse und gebratenem Ei	A1, C, D, K, I, F	6.25 €	Königsberger Klopse mit Gemüse-Kapernsoße und Kartoffelpüree	A1, C, G, I	6.65 €	gedünstetes Seelachsfilet in Senfsoße mit Rotkohl und Butterkartoffeln	D, G, I	7.55 €
WOCHE 8	Borschtschtopf mit Weißkraut, Gemüse und rote Bete	I	5.65 €	Makkaroni mit Schweinegulasch	A1, G, I	6.05 €	Käsespätzle mit Röstzwiebeln	A1, C, G, I	6.25 €	Roster mit Bratensoße, Sauerkraut und Kartoffelpüree	G, I, J, 1, 2	6.65 €	Gyros vom Schwein in Metaxasoße und Tomatenreis	G	7.55 €