

Herzhaft Deftig	Hausmannskost	Vegetarisch
Menü 1 7,70 €	Menü 2 6,45 €	Menü 3 5,95 €
MONTAG 04.05.2026		
Hähnchen Cordon Bleu ^{2,3,a,a1,c,g} Karotten und Erbsen Kartoffelrösti-Bällchen ⁸	Kohlroulade in Kümmelspecksoße ^{a,a1,i} Salzkartoffeln Dessert ^g	Gemüsegratin mit Kartoffeln in Sahnesoße ^{3,a,a1,g} Dessert ^g
DIENSTAG 05.05.2026		
Forellenfilet ^d Möhren-Lauchgemüse Salzkartoffeln	Nudeln mit Bolognese ^{a,a1,c} Dessert ^g	Blumenkohl-Käse-Medaillon ^{a,a1,g} Schnittlauchsoße ^{a,a1,g} Salzkartoffeln Dessert ^g
MITTWOCH 06.05.2026		
Putengulasch ^{g,i} Karotten ^g Reis	Grüner Bohnen Eintopf mit Rindfleisch ⁱ Dessert ^g	Knusperfrikadelle ^{a,a1} Vegetarische Pilzrahmsoße ^g Gemüse (Karotten, Steckrüben, Bohnen, Erbsen) Schupfnudeln ^{a,a1}
DONNERSTAG 07.05.2026		
mariniertes Hähnchenbrustgulasch ^{a,a1,f} Mandel-Broccoli ^{h,h1} Kokosreis	Sülze ^{2,3,8,i,j} Remoulade ^{1,2,9,c} Bratkartoffeln ^{2,3,8}	Gekochte Eier ^c Frankfurter Grüne Soße ^{c,g,j} Salzkartoffeln Dessert ^g
FREITAG 08.05.2026		
Bremer Labskaus mit Gewürzgurke, gek. Ei und Rollmops ^{2,3,8,9,c,d,f,j}	Hackbällchen ^{a,a1,c,g} Tomaten-Paprikasoße Mischgemüse Kräuterreis	Milchreis ^g Kirschen ^g

Legende der Allergene und Zusatzstoffe:

1 = mit Farbstoff/en, 2 = konserviert, 3 = mit Antioxidationsmittel, 8 = mit Phosphat/en, 9 = mit Süßungsmittel/n, a = Glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, a1 = Weizen, c = Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse, d = Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse, f = Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse, g = Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschl. Laktose), h = Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse, h1 = Mandeln, i = Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse, j = Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse, k = Sesam und daraus gewonnene Erzeugnisse, l = Schwefeldioxide und Sulphite >10 mg/kg oder 10mg/l

Telefon (04221) 984298

Tageskarte:
www.drk-delmenhorst.de**Änderungen vorbehalten !**Öffnungszeiten:
Montag-Freitag 12:00 -13:30 Uhr