

Speiseplanwoche vom  
29.09.25 bis 03.10.2025

Speiseplan 4

Preiskategorien	PK 1	PK 2	PK 3
Mitarbeiter	1,65 €	5,60 €	6,40 €
Gäste	2,30 €	6,80 €	7,70 €

tägliches Frühstücksangebot ab 7 Uhr

Mittagsangebot von 11 Uhr bis 14 Uhr, Freitags bis 13 Uhr

	Preiskategorie 1	Preiskategorie 2	Preiskategorie 3	Kategorie je nach Angebot
	Tagessuppe	Menü 1	Menü 2	vegetarisches Menü
Montag	Tomatensuppe mit Meerrettichsahne <small>Zusatzstoffe/Allergene:A1, G, I</small>	Terrine Soljanka mit saurer Sahne und Brötchen <small>Zusatzstoffe/Allergene:A1, G, C</small>	Steak vom Kasseler Nacken mit Zwiebel-Senf-Kruste, Rosmarinkartoffeln, Kräuter-Dipp <small>Zusatzstoffe/Allergene:A1, G, I, J, 2,7</small>	Brokkoli-Nudel-Gratin mit Tomate und Mozzarella gratiniert, Gurkensalat <b>-PK 3-</b> <small>Zusatzstoffe/Allergene:A1, G, I</small>
Dienstag	Brühe mit Fleischklößchen und Eierstich <small>Zusatzstoffe/Allergene:A1, C</small>	Lasagne Bolognese, Salat <b>-PK 3-</b> <small>Zusatzstoffe/Allergene:A1, D, G, C</small>	Seelachsfilet im Backteig mit Dillsauce und Couscous-Gemüse-Perlen <small>Zusatzstoffe/Allergene: J, I</small>	Quarkkeulen mit Schattenmorellenragout und Vanillesauce <b>-PK 3-</b> <small>Zusatzstoffe/Allergene:G,</small>
Mittwoch	Curry-Kokos-Suppe mit Hähnchenfleisch <small>Zusatzstoffe/Allergene:A1, G, 1, 2, 7</small>	Gebratene Rinderleber "Berliner Art", Röstzwiebeln, Stampfpüree <b>-PK 3-</b> <small>Zusatzstoffe/Allergene: A1, G, C</small>	Hähnchen Cordon bleu -mit Schinken und Käse gefüllt- Pfeffersauce, Mischgemüse, Pommes <small>Zusatzstoffe/Allergene: I, J, 4</small>	Spinatknödel mit flüssiger Butter, Grana Padano, Salat <b>-PK 3-</b> <small>Zusatzstoffe/Allergene:A1, G,F</small>
Donnerstag	Kartoffelsuppe mit Bacon-Zwiebel-Confit <small>Zusatzstoffe/Allergene:A1, G,, I</small>	Cremiges Geschnetzeltes vom Schwein "Züricher Art" mit Spätzle, Salat <b>-PK 3-</b> <small>Zusatzstoffe/Allergene: A1, G, I, E</small>	Hausgemachte Frikadelle mit Jägersauce, Apfelrotkohl, Kartoffeln <small>Zusatzstoffe/Allergene:A1, C, G, J, I</small>	Mie Nudeln mit Lauch, Mais, Karotten, Röstzwiebeln und Sweet-Chili-Sauce <b>-PK 2-</b> <small>Zusatzstoffe/Allergene:A1, E, G</small>
Freitag	<b>Tag der Deutschen Einheit -geschlossen-</b> <small>Zusatzstoffe/Allergene:A1, I</small>	<b>Tag der Deutschen Einheit -geschlossen-</b> <small>Zusatzstoffe/Allergene:A1, G</small>	<b>Tag der Deutschen Einheit -geschlossen-</b> <small>Zusatzstoffe/Allergene:A1, G, I</small>	<b>Tag der Deutschen Einheit -geschlossen-</b> <small>Zusatzstoffe/Allergene:A1,,</small>

<b>zusätzlich bieten wir Ihnen täglich:</b>	knackiges Salatbuffet mit Dressing und Toppings	Preis nach Gewicht: 0,1 kg = 1,10 €
	Dessertvariationen im Glas, saisonal unterschiedlich	Preisspanne von 1,70 € bis 2,50 €

Koglin's Amtskeller  
Küchenmeister Lutz Koglin  
Friedrich-Ebert-Straße 42  
38820 Halberstadt

Telefon: 03941/5692838  
Mobil: 0170/5258504  
E-Mail: lutz.koglin@koglins-amts-keller.de



**Kartenzahlung**  
ab einen Wert von 5 € möglich