

Speiseplanwoche vom
02.03.26 bis 06.03.2026

Speiseplan 6

tägliches Frühstücksangebot ab 7 Uhr

Preiskategorien	PK 1	PK 2	PK 3
Mitarbeiter	1,90 €	6,45 €	7,40 €
Gäste	2,65 €	7,85 €	8,90 €

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	Legierte Kräutersuppe mit Profiteroles	Linseneintopf mit Kasseler und Brötchen -PK 2-	Currywurst mit hausgemachter Currysauce und pommes frites	Penne mit fruchtiger Tomatensauce und ger. Käse -PK 2-
	Zusatzstoffe/Allergene:A1, G, C	Zusatzstoffe/Allergene:A1, I, G	Zusatzstoffe/Allergene:A1, G, J,	Zusatzstoffe/Allergene: C, G, A1
Dienstag	Käse-Lauch-Suppe mit Hackfleisch	Spaghetti Bolognaise mit ger. Käse	Backendl mit Kernöl-Kartoffelsalat und Zitronenschmand	Gebackener Blumenkohl mit Drillinge und Mojo Rojo sowie Aioli -PK 3-
	Zusatzstoffe/Allergene: A1, G	Zusatzstoffe/Allergene:A1, I,E	Zusatzstoffe/Allergene:A1, G, J,	Zusatzstoffe/Allergene:A1,G, I
Mittwoch	Champignoncremesuppe mit Baguette	Jägerschnitte -panierte Jagdwurstscheibe- auf Tomatensauce, Erbsen, Penne -PK 3-	Hackbraten mit Grünkohl und Kartoffeln	Tortellini mit buntem Gemüse, Kräuter-Sahne-Sauce -PK 3-
	Zusatzstoffe/Allergene:C, I, A1,G	Zusatzstoffe/Allergene: A1, G, C	Zusatzstoffe/Allergene: A1, G,C,	Zusatzstoffe/Allergene:A1,G, I
Donnerstag	Hühnerbrühe mit Geflügelklößchen und Eierstich	Geschmorte rote Paprikaschote mit Hackfleischfüllung und Paprikasauce, Kartoffeln -PK 3-	Seelachs mit Sesam paniert, kleine Backkartoffeln, Remoulade	3 Hefeklöße mit Zwetschgenragout -PK 2-
	Zusatzstoffe/Allergene:A1, I	Zusatzstoffe/Allergene:A1, I,E	Zusatzstoffe/Allergene:A1, G,4,1	Zusatzstoffe/Allergene:A1, H1, G, I
Freitag	Freitagsbüfett -stellen sie sich ihr Essen selbst zusammen- -Preise siehe Auslobung-	Freitagsbüfett -stellen sie sich ihr Essen selbst zusammen- -Preise siehe Auslobung-	Freitagsbüfett -stellen sie sich ihr Essen selbst zusammen- -Preise siehe Auslobung-	Freitagsbüfett -stellen sie sich ihr Essen selbst zusammen- -Preise siehe Auslobung-
	Zusatzstoffe/Allergene:	Zusatzstoffe/Allergene: 2	Zusatzstoffe/Allergene:A1, G, J, I	Zusatzstoffe/Allergene:A1, G

zusätzlich bieten wir Ihnen täglich:

knackiges Salatbüfett mit Dressing und Toppings

Preis nach Gewicht: 0,1 kg = 1,25 €

Dessertvariationen im Glas, saisonal unterschiedlich

Preisspanne von 2,20 € bis 3,20 €

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