

Speiseplanwoche vom
12.01.26 bis 16.01.2026

Speiseplan 5

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	Bärlauchcremesuppe mit Croutons	Nudeleintopf mit Hühnerfleisch, Brötchen	Schnitzel von der Pute auf Brokkoli mit Frischkäserahm, Kroketten	Penne mit vegetarischer Bolognese, ger. Grana Padano -PK 3-
	Zusatzstoffe/Allergene: A1, G	Zusatzstoffe/Allergene: A1, D, 1, 2, 4	Zu.stoffe/Allergene: A1, C, G	Zusatzstoffe/Allergene: G
Dienstag	Tomatensuppe mit Meerrettichsahne	Hühnerfrikassee mit Buttererbsen und Reis/Kartoffeln -PK 3-	Holzfällersteak mit Schmorzwiebeln, Wedget, BBQ-Dipp	Kartoffelpuffer mit Apfelmus -PK 2-
	Zusatzstoffe/Allergene: A1, G, I	Zusatzstoffe/Allergene: A1, G	Zusatzstoffe/Allergene: A1, G	Zusatzstoffe/Allergene: G
Mittwoch	Schokoladensuppe mit Zwieback	Gebackener Leberkäse mit Schmorzwiebeln, Sauerkraut, Majoransauce, Stampfpüree -PK 3-	Hackfleischpizza mit Sauce Choron, Salat	Kartoffelrösti gratiniert mit Zucchini, Tomate, Ziegenkäse, dazu Senf-Hollandaise -PK 3-
	Zusatzstoffe/Allergene: A1, G	Zusatzstoffe/Allergene: A1, C, G,	Zu.stoffe/Allergene: A1, G, D	Zusatzstoffe/Allergene: F, 2
Donnerstag	Karotten-Ingwer-Suppe mit Sahnehaube	Matjesfilet nach Hausfrauenart mit Kartoffeln -PK 3-	Mie Nudeln mit Lauch, Mais, Karotten, Röstzwiebeln, Hähnchenbrust und Sweet-Chili-Sauce	Sellerieschnitzel mit CousCous-Gemüse-Perlen und Kräutersauce -PK 3-
	Zusatzstoffe/Allergene: I	Zusatzstoffe/Allergene: A1, 1, 2, 4	Zusatzstoffe/Allergene: A1, G, 1, 2	Zusatzstoffe/Allergene: G, A,
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: A1, G, I, J	Zusatzstoffe/Allergene: A1, G, F, I	Zusatzstoffe/Allergene: A1, C, G	Zusatzstoffe/Allergene: A1, G, C

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