

Speiseplanwoche vom 12.01.26 bis 16.01.2026
tägliches Frühstücksangebot ab 7 Uhr

Speiseplan 5

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	Nudelentopf mit Hühnerfleisch, Brötchen	Schnitzel von der Pute auf Brokkoli mit Frischkäserahm, Kroketten	Penne mit vegetarischer Bolognaisse, 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	Hühnerfrikasseè 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 Salatbüffet 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-ams-keller.de
--	--



Kartenzahlung ab einen Wert von 5 € möglich
