

Speiseplanwoche vom
20.04.2026 bis 24.04.2026

Speiseplan 1

tägliches Frühstücksangebot ab 7 Uhr

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

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

	Preiskategorie 1	Preiskategorie 2	Preiskategorie 3	Kategorie je nach Angebot
	Tagessuppe	Menü 1	Menü 2	vegetarisches Menü
Montag	Tomatensuppe mit Sahneemmerrettich	Gebackenes Seelachsfilet Oslo, mit Käse und Broccoli gefüllt, mit Kräuterquark und Kartoffeln -PK 3-	Cremige Tagliatelle mit Gemüse, Hähnchengeschnetzeltes und Dattel-Curry-Dipp	Milchreis mit Zucker-Zimt-Mischung und Apfelmus -PK 2-
	Zusatzstoffe/Allergene: A1, G,	Zusatzstoffe/Allergene: A1, I, G, 4,1	Zusatzstoffe/Allergene: A1, G, J,	Zusatzstoffe/Allergene: G, 1
Dienstag	Schokoladensuppe mit Zwieback	Rührei mit Rahmspinat und Salzkartoffeln	Kohlroulade mit arteigener Sauce, Kartoffeln	Penne con spinaci -mit Spinat, Knoblauch, Käse in Tomatensauce- -PK 3-
	Zusatzstoffe/Allergene: A1, G	Zusatzstoffe/Allergene: A1, C, G, I	Zusatzstoffe/Allergene: A1, G, J, I	Zusatzstoffe/Allergene: C, G, A1
Mittwoch	Bärlauchcremesuppe mit Käsechip	Thüringer Bratwurst mit Zwiebelsauce, Sauerkraut und Stampfkartoffeln -PK 3-	Hähnchenschnitzel mit Gnocchi, Kaiserschoten, Perltomaten und Gorgonzola-Sauce	gebackene Frühlingsrolle auf Curry-Gemüse, Reis -PK 3-
	Zusatzstoffe/Allergene: A1, G	Zusatzstoffe/Allergene: A1, I, G	Zusatzstoffe/Allergene: A1, G, I	Zusatzstoffe/Allergene: C, G, A1
Donnerstag	Selleriecremesuppe mit Croutons	Kasselerbraten, Rosenkohl und Kartoffeln -PK3-	Wildgoulausch mit Apfelrotkohl und Kartoffelklöße	Gebackener Fetakäse auf Paprikaragout, Drillinge PK3-
	Zusatzstoffe/Allergene: A1, G	Zusatzstoffe/Allergene: A1, I, G, 2	Zusatzstoffe/Allergene: A1, I, G, 2	Zusatzstoffe/Allergene: A1, G, C
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