

Speisenplan

18.August bis 22.August 2025

Tag	Menü 1 7,50 €	Menü 2 8,00 €
Montag	Vegetarische Gemüsepfanne „Dijon“ , (buntes Wokgemüse in einer milden Dijon-Senfsauce), dazu Duftreis (a, g, i, j)	„Paniertes Schnitzel“ mit einem Kräuterquarkdipp, Kartoffel/Möhrenstampf, dazu Salat mit Hausmacher Dressing (5, a, c, g, l)
Dienstag	Ofenkartoffel mit mediterranem Grillgemüse , dazu Tzatziki-Dip (9, a, g)	„Gegrillte Hähnchenschenkel“ im Grillsud, Apfelrotkohl, Petersilienkartoffeln (5, a, l)
Mittwoch	Kartoffelaufauf „Florenz“ (mit Blattspinat und Tomatenwürfel und Juliengemüse in einer feinen Marinade mit Reibekäse gratiniert), dazu Zitronenschmand (a, c, g)	„Paniertes Seelachsfilet“, dazu Hausmacher Kartoffelsalat (bei uns hergestellter leichter Kartoffelsalat auf Joghurtbasis mit verschiedenen Kräutern) (a, c, g, l)
Donnerstag	„ Bunte Nudelpfanne “ (mit oder ohne Jagdwurststreifen, Tomate und verschiedene Gemüse) (2, 3, a, c, i)	„Herzhafter Pfannengyros“ mit Tzatzikisauce auf griechischem Krautsalat, dazu Reis oder Petersilienkartoffeln (5, a, g, i, l) (unter Verwendung von Knoblauch)
Freitag	1. Frische Bratkartoffeln mit 2 Spiegeleiern und Salatgarnitur (5, c, i) 2. Milchreis mit Kirschfruchtsauce (auf Wunsch mit Zimt und Zucker) (1, 3, g)	„Hausmacher Sauerfleisch“ (aus eigener Herstellung) dazu Kräuterremoulade, Bratkartoffeln und Salatgarnitur (5, g, c, j, l)

Neu!!! Unsere Empfehlung: „Gesund durch Salat“
Ihren Salatteller können Sie einen Tag im Voraus bis 11 Uhr in der Küche
bestellen. Die Salate werden zum bestellten Tag frisch zubereitet.

Kleiner Salat 4,40 €

Großer Salat 4,70 €

Extras: 2,00 €

Fett gedruckt = leichtere Kost

Zusatzstoffe

- 1 mit Farbstoff
- 2 mit Konservierungsstoff
- 3 mit Antioxidationsmittel
- 4 mit Geschmacksverstärker
- 5 geschwefelt
- 6 geschwärzt
- 7 gewachst (bei Obst)
- 8 mit Phosphat
- 9 mit Süßungsmitteln/
Zuckeraustauschmittel
- 10 enthält eine Phenylalaninquelle
(Aspartam)

Allergene

- | | | | |
|---|---|---|---|
| a | Gluten haltiges Getreide (Weizen,
Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel,
Kamut, Hybridstämme) | j | Senf |
| b | Krebstiere | k | Sesam |
| c | Eier | l | Schwefeldioxid und Sulfit
in einer Konzentration von
mehr als 10 mg/l, als SO ₂
angegeben |
| d | Fisch | m | Lupine |
| e | Erdnüsse | n | Weichtiere |
| f | Soja | | |
| g | Milch (einschließlich Laktose,
Schalenfrüchte, (Mandeln
Haselnüsse usw.)
Sellerie | | |
| h | | | |
| i | | | |

**Auch nicht gekennzeichnete
Speisen können Spuren von
Allergenen enthalten.**