

Speisenplan

25.August bis 29.August 2025

| Tag | Menü 1 7,50 € | Menü 2 8,00 € |
|------------|--|--|
| Montag | <p>„Kartoffel/Pilzpfanne“ (Champignons und Zwiebeln in Olivenöl gebraten, geschwenkt mit kleinen runden Kartoffeln, verfeinert mit Pesto Rosso, Kräutern und Creme fraiche) (5, g, l)</p> | <p>„Paniertes Fischfilet“, dazu süß/saure Sauce, Petersilienkartoffeln und Gurkensalat (5, 9, a, c, d, g, i, l)</p> |
| Dienstag | <p>Vegetarische Wokpfanne „Hot Mango“ (fruchtig feurig gewürzt mit exotischen Früchten und Gemüse), dazu Duftreis (a, f, i)</p> | <p>„Mälzer Schnitzel“ (mit Schmand, Zwiebeln und Reibekäse überbacken), dazu Rosmarinkartoffeln oder Pommes frites, Salatgarnitur (2, 5, a, c, g)</p> |
| Mittwoch | <p>„Kartoffelauflauf“ (mit Blumenkohl, Broccoli und Käse überbacken) dazu Schnittlauchquark (3, 5, a, c, g, i, l)</p> | <p>„Hacksteak“, buntes Gemüse in einer Schnittlauchrahmsauce, dazu Petersilienkartoffeln (a, c, g, l)</p> |
| Donnerstag | <p>„Hühnerfrikassee“ (mit jungem Gemüse, Champignons und Spargel) dazu Reis oder Petersilienkartoffeln (5, a, g)</p> | <p>„Gebratene Forelle“ auf Gemüsebett, dazu frisch hergestelltes Kartoffel/Möhrenstampf (5, a, g, l)</p> |
| Freitag | <p>Vegetarische Wokpfanne „Thai Red“ (Bambus-Schösslinge ,mit viel Wokgemüse in einer feurig/scharfen Sauce), angerichtet auf Duftreis (f, g, i)</p> | <p>Kesselgulasch „Nach Art des Hauses“, dazu Vollkornbrötchen (5, a, l)</p> |

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 | Allergene |
|---|---|
| 1 mit Farbstoff | a Gluten haltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut, Hybridstämme) |
| 2 mit Konservierungsstoff | b Krebstiere |
| 3 mit Antioxidationsmittel | c Eier |
| 4 mit Geschmacksverstärker | d Fisch |
| 5 geschwefelt | e Erdnüsse |
| 6 geschwärzt | f Soja |
| 7 gewachst (bei Obst) | g Milch (einschließlich Laktose, Schalenfrüchte,(Mandeln Haselnüsse usw.) Sellerie |
| 8 mit Phosphat | h |
| 9 mit Süßungsmitteln/ Zuckeraustauschmittel | i |
| 10 enthält eine Phenylalaninquelle (Aspartam) | j Senf k Sesam l Schwefeldioxid und Sulfit m Lupine n Weichtiere |

Auch nicht gekennzeichnete Speisen können Spuren von Allergenen enthalten.