

# Speisenplan

01. September bis 05. September 2025

Tag	Menü 1 7,50 €	Menü 2 8,00 €
Montag	1. „Jägerschnitzel“ (panierte Jagdwurstscheibe), Tomatensauce, Spirellis (3, 4, a, g) 2. <b>Alternativ: Nudeln mit Tomatensoße</b>	Holländischer Kuttermatjes „Nach Hausfrauen Art“ (in einer Apfel-Sahnemarinade) dazu Bratkartoffeln und Salatgarnitur (3, 5, g, l)
Dienstag	„Tom Kha Gai“ (Thailändisch Hühnersuppe mit Kokosmilch, Koriander, bunten Gemüsestreifen, feurig scharf), <b>mit Duftreis als Einlage</b> (f, i)	„Westerwälder Senffleisch“ (mageres Rindfleisch in einer milden Senfrahmsauce mit Gurkenstreifen und Champignons), Petersilienkartoffeln, Salat mit Hausmacher Dressing (5, 9, a, c, g, i, j, l)
Mittwoch	„Gebratene Schweineleber“ mit Zwiebeln belegt, dazu frisch hergestelltes Kartoffelpüree und Gurkensalat (3, 5, g, l)	<b>Fitnesssteller „Waschbrettbauch“</b> (gegrillte Chickenhaxen angerichtet mit Rösti und Hausmacher Quarkdressing auf einem großen bunten Salatteller) (g, i)
Donnerstag	„Rührei mit Schnittlauch“ dazu <b>Rahmspinat und Petersilienkartoffeln</b> (5, a, c, l)	„Mailänder Fischsteak“ (mit Tomatenscheiben belegt und Käse überbacken, angerichtet auf einer Sauce mit Tomate, bunten Paprika und Gemüsestreifen) dazu Bandnudeln (2, a, c, d, g, i)
Freitag	„Penne mit grünem Pesto“, dazu <b>Hüttenkäse und getrocknete Tomaten</b> (a, c, g)	„Schweineschnitzel belegt mit Ratatouille Gemüse“ (mit Emmentaler Käse überbacken), dazu eine Zitronen/ Buttersauce, dazu Rosmarinkartoffeln oder Röstiecken und Salatbeilage (5, a, c, d, g)

**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** ..... €  
**Großer Salat** .....€  
**Extras:** .....€

**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)
- b Krebstiere
- c Eier
- d Fisch
- e Erdnüsse
- f Soja
- g Milch (einschließlich Laktose, Schalenfrüchte, (Mandeln Haselnüsse usw.)
- h Sellerie
- j Senf
- k Sesam
- l Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/l, als SO<sub>2</sub> abgegeben
- m Lupine
- n Weichtiere

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