

Speisenplan

22.Dezember bis 26.Dezember 2025

Tag	Menü 1 7,50 €	Menü 2 8,00 €
Montag		„Zartes Rückensteak mit einer Gemüse- Würzkruste“ (Paprika ,Zucchini ,Tomate, Röstzwiebeln und Senf) dazu Rosmarinkartoffeln oder Röstiecken, Kräuterquarkdipp (2, a, c, g)
Dienstag		Spaghetti „Bolognese“ mit Parmesankäse (2, a, c, g)
Mittwoch		Wir wünschen ein frohes und entspanntes Weihnachtsfest!
Donnerstag		Feiertag
Freitag		Feiertag

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 € Gäste: 7,50 €

Großer Salat 4,70 € 8,00 €

Extras: 2,00 € 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/
Zucker austauschmittel
- 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 SO₂ angegeben
- m Lupine
- n Weichtiere
- i Auch nicht gekennzeichnete Speisen können Spuren von Allergenen enthalten.