

Speisenplan

02.März bis 06.März 2026

Tag	Menü 1 7,90 €	Menü 2 8,40 €
Montag	„Herzhafter Linseneintopf“ mit Rauchfleisch und Speckzwiebeln, dazu Bockwurst (3, 4, 5, i, l)	Gebackenes Seelachsfilet in einer „Haselnuss-Krokant Kruste“ angerichtet auf einer Lauchcremsauce, dazu Wildreis (a, c, g, h)
Dienstag	„Quark mit frischen Kräutern“, dazu Petersilienkartoffeln oder Röstiecken und Salatgarnitur (g, l)	„Schweinelachsschnitzel“ angerichtet mit Letscho, dazu Spirellis oder Rosmarinkartoffeln (5, a, c, i, l)
Mittwoch	„Gelbes Gemüsecurry“ mit Kokosmilch, Brokkoli & Duftreis (a, f, g, i)	Schweineroulade „Pesto Rosso“ (gefüllte Roulade mit Paprika, Zwiebeln, Kochschinken, Käse und Basilikum) dazu Pesto - Sauce, Petersilienkartoffeln oder Spätzle, Salatbeilage (5, 9, g, l)
Donnerstag	„Porree-Käse-Cremesuppe“ mit Hackfleischbällchen, dazu Fladenbrot (2, a, c, g,)	„Gedünstetes Seelachsfilet“ belegt mit Julienne-Gemüse dazu eine Kräutersauce, Reis oder Petersilienkartoffeln (5,a, d, g, l)
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)

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 4,60 € Gäste: 7,90 €

Großer Salat 4,90 € 8,40 €

Extras: 2,00 € 2,00 €

Fett gedruckt = leichtere Kost

Zusatzstoffe

- 1 mit Farbstoff
- 2 mit Konservierungsmittel
- 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 SO₂ abgegeben
- m Lupine
- n Weichtiere

Auch nicht gekennzeichnete Speisen können Spuren von Allergenen enthalten.