

Speisenplan

09.März bis 13.März 2026

Tag	Menü 1 7,90 €	Menü 2 8,40 €
Montag	„Thüringer Rostbratwurst“, Bratensud, Weinsauerkraut, Petersilienkartoffeln (3, 4, a, l)	Seelachsfilet in „Tandoori- Kokosmantel“ auf Curryspaghetti (mit Tomatenconcasse und grünen Gurkenstückchen) (a, c, g, 1, 4,)
Dienstag	„Klare Rinderbrühe“ mit Fleischeinlage und Gemüse, dazu Nudeln oder Kartoffeln (a, c, i, l)	„Gegrillte Hähnchenschenkel“ im Grillsud, Apfelrotkohl, Petersilienkartoffeln (5, a, l)
Mittwoch	„Ei in Senfsauce“, dazu Rote Bete und Petersilienkartoffeln (3, 5, 9, a, c, g, i, l)	Allgäuer „Bergbauernpfanne“ (mit Tomaten, Zwiebeln ,Speck, Champignons, Makkaroni & Hackfleisch,) verfeinert mit Sahne und mit Reibekäse angerichtet (2, 9, a, g, l,) (unter Verwendung von Knoblauch)
Donnerstag	„Spreewälder Fischcremesuppe“ (Fischfiletwürfel mit gestiftetem Wurzelgemüse und Kräutern), dazu Fladenbrot (a, g, i)	„Paniertes Schweineschnitzel“ belegt mit Ratatouille Gemüse“ (mit Emmentaler Käse überbacken), dazu eine Zitronen/ Buttersauce, Rosmarinkartoffeln oder Steak House Pommes, Salatbeilage (5, a, c, d, g)
Freitag	„Herzhafte Soljanka“ mit Sauerrahm (DDR-Klassiker), dazu ofenfrisches Fladenbrot (2, 3, 4, g, i)	„Karibische Schlemmerpfanne“ mit marinierten Hähnchenbruststreifen, Mangowürfel und Wokgemüse in einer Kokos-Currysauce & Butterreis (3, a, f, g)

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 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 Sulfite 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.) | | |
| h | | | |
| i | Sellerie | | |

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

Speisenplan

09.März bis 13.März 2026

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 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 Sulfite
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.) | | |
| h | | | |
| i | Sellerie | | |

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