

Speisenplan

23.März bis 27.März 2026

Tag	Menü 1 7,90 €	Menü 2 8,40 €
Montag	„ Pikante Tomatensuppe “ mit in Bärlauch Pesto marinierten Hüttenkäse, dazu Fladenbrot (3, a, g)	„Paniertes Fischfilet oder Natur gebratenes Fischfilet“ (bei uns frisch hergestellt), mit einer milden Dijon-Senfsauce, Petersilienkartoffeln, dazu Gurkensalat (a, g, j, l)
Dienstag	„Geflügeleber in Balsamico Juice“ mit Äpfeln und Zwiebelringen, dazu bei uns frisch hergestelltes Kartoffelpüree und Gurkensalat (7, a, g, i, l)	Fitnesssteller „Waschbrettbauch“ (gegrillte Chickenhaxen angerichtet mit Röstiecken und Hausmacher Quarkdressing auf einem großen bunten Salatteller) (g, i)
Mittwoch	„ Reis-Bowle “ verfeinert mit einer Teriyaki Sauce, (mit oder ohne Hähnchenfleisch, Edamame, exotischen Früchten wie Avocado, Mangowürfel und Melonenwürfel) (f, i)	„Paniertes Schnitzel“, buntes Gemüse in einer Schnittlauchrahmsauce, dazu Petersilienkartoffeln (a, c, g, l)
Donnerstag	„ Kartoffel-Gemüse- Gratin “ mit frischen Kräutern, Julien Gemüse & Quarkdipp (3,4, a, c, g, i, l)	„Warnemünder Heringstopf“ (aus eigener Herstellung, marinierte Heringshappen in einer milden Sahnemarinade mit Apfelspalten und Gurken), dazu Bratkartoffeln und Salatgarnitur (5, 9, g, i, l)
Freitag	Gemüse-Curry „Thai Green“ mit Kokosmilch, Wok Gemüse & Duftreis (a, f, i)	„Zartes Rindergeschnetzeltes „Nach Art Stroganoff“ (mit Champignons, Gurkenstreifen und mit Rahm verfeinert) , dazu Spätzle oder Petersilienkartoffeln, Salat (5, 9, a, g, 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 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 | Sellerie | | |
| i | | | |

Auch nicht gekennzeichnete Speisen können Spuren von Allergenen enthalten.