

# Speisenplan

30.März bis 03.April 2026

Tag	Menü 1 7,90 €	Menü 2 8,40 €
Montag	<p><b>„Florentiner Fischpfanne“</b> (Fischfiletwürfel in einer Käse-Rahmsauce mit Blattspinat), angerichtet auf Tagliatelle (a, d, g, l)</p>	<p>„Paniertes Hähnchenschnitzel“ mit Kräuterbutter, karamellisiertes Karottengemüse, Bratkartoffeln &amp; Joghurt- Schnittlauchdipp (a, g, l)</p>
Dienstag	<p>„Grillkartoffel mit mediterranem Grillgemüse“ dazu ein Kräuterquark (g)</p>	<p>„Krustenbraten“ glaciert mit einer Jus, angerichtet auf Spitzkohlgemüse, dazu Petersilienkartoffeln (a, g, i, l)</p>
Mittwoch	<p>„Ei im Salatnest“, angerichtet auf einem bunten Salatteller, mit Kräuterquarkdip dazu Röstiecken (9, a, c, g)</p>	<p>„Hausmacher Kartoffelsalat“ dazu Hacksteak (bei uns hergestellter leichter Kartoffelsalat auf Joghurtbasis mit verschiedenen Kräutern) (c, g, l)</p>
Donnerstag	<p>„Gefüllte Apfel- Pfannkuchen“ mit Vanillesauce &amp; Puderzucker oder mit Apfelmus (9, a, c, g)</p>	<p>„Westfälischer Schweinepfeffer“ mit Kartoffel/Möhrenstampf (Schweinefleisch in einer 3-Pfeffermarinade, geschmort mit Zwiebeln und Kräutern), Salat mit Hausmacher Dressing (5, a, g, j, l)</p>
Freitag	<p><i>Wir wünschen allen ein „Frohes Osterfest“</i></p>	

<p><b>Unsere Empfehlung: „Gesund durch Salat“</b> Ihren Salatteller können Sie einen Tag im Voraus bis 11 Uhr in der Küche bestellen. Die Salate werden zum bestellten Tag frisch zubereitet.</p> <p><b>Kleiner Salat 4,60 €    Gäste: 7,90 €</b> <b>Großer Salat 4,90 €                    8,40 €</b> <b>Extras: 2,00 €                            2,00 €</b></p> <p style="text-align: center;"><b>Fett gedruckt = leichtere Kost</b></p>	<p><b>Zusatzstoffe</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1 mit Farbstoff</li> <li>2 mit Konservierungsstoff</li> <li>3 mit Antioxidationsmittel</li> <li>4 mit Geschmacksverstärker</li> <li>5 geschwefelt</li> <li>6 geschwärzt</li> <li>7 gewachst (bei Obst)</li> <li>8 mit Phosphat</li> <li>9 mit Süßungsmitteln/ Zuckeraustauschmittel</li> <li>10 enthält eine Phenylalaninquelle (Aspartam)</li> </ol>	<p><b>Allergene</b></p> <table style="width: 100%; border: none;"> <tr> <td style="vertical-align: top;"> <ul style="list-style-type: none"> <li>a Gluten haltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut, Hybridstämme)</li> <li>b Krebstiere</li> <li>c Eier</li> <li>d Fisch</li> <li>e Erdnüsse</li> <li>f Soja</li> <li>g Milch (einschließlich Laktose, Schalenfrüchte, (Mandeln Haselnüsse usw.)</li> <li>h Sellerie</li> </ul> </td> <td style="vertical-align: top;"> <ul style="list-style-type: none"> <li>j Senf</li> <li>k Sesam</li> <li>l Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/l, als SO<sub>2</sub> angegeben</li> <li>m Lupine</li> <li>n Weichtiere</li> </ul> </td> </tr> </table> <p><b>Auch nicht gekennzeichnete Speisen können Spuren von Allergenen enthalten.</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>a Gluten haltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut, Hybridstämme)</li> <li>b Krebstiere</li> <li>c Eier</li> <li>d Fisch</li> <li>e Erdnüsse</li> <li>f Soja</li> <li>g Milch (einschließlich Laktose, Schalenfrüchte, (Mandeln Haselnüsse usw.)</li> <li>h Sellerie</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>j Senf</li> <li>k Sesam</li> <li>l Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/l, als SO<sub>2</sub> angegeben</li> <li>m Lupine</li> <li>n Weichtiere</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>a Gluten haltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut, Hybridstämme)</li> <li>b Krebstiere</li> <li>c Eier</li> <li>d Fisch</li> <li>e Erdnüsse</li> <li>f Soja</li> <li>g Milch (einschließlich Laktose, Schalenfrüchte, (Mandeln Haselnüsse usw.)</li> <li>h Sellerie</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>j Senf</li> <li>k Sesam</li> <li>l Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/l, als SO<sub>2</sub> angegeben</li> <li>m Lupine</li> <li>n Weichtiere</li> </ul>			