

Speisenplan

06.April bis 10.April 2026

Tag	Menü 1 7,90 €	Menü 2 8,40 €
Montag	Ostermontag	
Dienstag	1. Pikanter Wurstgulasch „Ungarischer Art“ (mit Tomate und Zwiebeln, feurig gewürzt), dazu Spirellis (3, 4, a, c) 2. Alternativ: Nudeln mit Tomatensoße	„Gebratener Seelachs“ mariniert mit Lemonpepper angerichtet auf einer Gemüsereispfanne (a, g, d, i, l)
Mittwoch	1. Kartoffelauflauf „Florenz (mit Hackfleisch, Blattspinat und Tomatenwürfel und Juliengemüse in einer feinen Marinade mit Reibekäse gratiniert), dazu Zitronen Schmand (a, c, g) 2. Kartoffelauflauf „Florenz“ (ohne Hackfleisch)	„Gebackene Hähnchennuggets“ in einer Cornflakes Panade, angerichtet auf einem bunten Salatteller mit feurigem Chili- Erdbeer-Mango Relish“ , dazu Quark-Dipp und Röstiecken (2, 3, a, g, i)
Donnerstag	„Chinesische Eiernudeln“ mit feinen Gemüsestreifen, frischem Koriander & Sweet Chili Sauce (2, 3, 9, a, l)	„Königsberger Kochklops“ (in einer milden Kapernsauce), dazu Rote Bete und Petersilienkartoffeln (9, a, c, g, l)
Freitag	„Röstitaler“, mit mediterranem Gemüse dazu ein Quark-Dipp (u. a. mit Paprika, Zucchini, Staudensellerie, Tomaten, Pak Choi, Zwiebel u.a), (5, 9, a, c, g, i, l) (bei uns frisch hergestellt)	„Züricher Pfannengeschnetzeltes“ (Rahmgeschnetzeltes in einer Käsemarinade mit Champignons und Möhrenkugeln) dazu Petersilienkartoffeln oder Spätzle (2, 5, a, c, 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 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 angegeben
- m Lupine
- n Weichtiere

Auch nicht gekennzeichnete Speisen können Spuren von Allergenen enthalten.