

Speisenplan

11.Mai bis 15.Mai 2026

Tag	Menü 1 7,90 €	Menü 2 8,40 €
Montag	Wokpfanne „Hot Mango“ (fruchtig feurig gewürzt mit exotischen Früchten und Gemüse), dazu Duftreis (a, f, i)	„Zartes Rückensteak“ belegt mit Ratatouille Gemüse (mit Käse überbacken), dazu ein Kräuterquarkdipp, Rosmarinkartoffeln oder Röstiecken, (2, a, c, g)
Dienstag	„Ei im Salatnest“ , angerichtet auf einem bunten Salatteller, mit Kräuterquarkdip dazu Röstiecken (9, a, c, g)	„Paniertes Fischfilet“ mit Kräutersauce dazu Petersilienkartoffeln und Gurkensalat (a, c, g, i, l)
Mittwoch	„Spreewälder Fischcremesuppe“ (Fischfiletwürfel mit gestiftetem Wurzelgemüse und Kräutern), dazu Fladenbrot (a, g, i)	„Herzhafter Pfannengyros“ mit Tzatzikisauce auf griechischem Krautsalat, dazu Reis oder Petersilienkartoffeln (5, a, g, i, l) (unter Verwendung von Knoblauch)
Donnerstag	Feiertag	
Freitag	Aufgrund der Brückentagsregelung hat das Betriebsrestaurant am 15.05.2025 geschlossen!	

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)
- 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.