

Speisenplan

08.Juni bis 12.Juni 2026

Tag	Menü 1 7,90 €	Menü 2 8,40 €
Montag	<p>1. Pikanter Wurstgulasch „Ungarischer Art“ (mit Tomate und Zwiebeln, feurig gewürzt), dazu Spirellis (3, 4, a, c)</p> <p>2. Alternativ: Nudeln mit Tomatensoße</p>	<p>„Gebratenes Alaska-Pollack-Fischfilet“ mariniert mit Lemonpepper angerichtet auf einer Gemüsereispfanne (a, g, d, i, l)</p>
Dienstag	<p>„Tom Kha Gai“ (Thailändisch Hühnersuppe mit Kokosmilch, Koriander, bunten Gemüsestreifen, feurig scharf), mit Duftreis als Einlage (f, i)</p>	<p>Backfisch „Hausmacher Art“, dazu cremiger Kräuterdipp, Bratkartoffeln und Salatbeilage (5, j, f, i, l)</p>
Mittwoch	<p>„Chinesische Eiernudeln“ mit feinen Gemüsestreifen, frischem Koriander & Sweet Chili Sauce (2, 3, 9, a, l)</p>	<p>„Königsberger Kochklops“ (in einer milden Kapernsauce), dazu Rote Bete und Petersilienkartoffeln (9, a, c, g, l)</p>
Donnerstag	<p>„Reis-Bowle“ verfeinert mit einer Teriyaki Sauce, (mit oder ohne Hähnchenfleisch, Edamame, exotischen Früchten wie Avocado, Mangowürfel und Melonenwürfel) (f, i)</p>	<p>„Spare Ribs“ (marinierte Grillrippchen), dazu ein feuriger Ketchup- Dipp, Rosmarinkartoffeln oder Steakhouse Pommes, Coleslaw (amerikanischer Krautsalat) (3,4, a, c, g, l)</p>
Freitag	<p>„Herzhafte Soljanka“ mit Sauerrahm (DDR-Klassiker), dazu ofenfrisches Fladenbrot (2, 3, 4, g, i)</p>	<p>„Hähnchenschnitzel“ mit einer Cornflakes Panade, dazu Birnen/Gurken -Chutney, Duftreis und Salat (3, c, g, d, f)</p>

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.

Speisenplan

08.Juni bis 12.Juni 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

- | | |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"> 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 | <ul style="list-style-type: none"> 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.**