

# Speisenplan

08.Juni bis 12.Juni 2026

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

**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
- i Sellerie
- j Senf
- k Sesam
- l Schwefeldioxid und Sulfite  
in einer Konzentration von  
mehr als 10 mg/l, als SO<sub>2</sub>  
angegeben
- 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"> <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> |
|--|---|
- Auch nicht gekennzeichnete Speisen können Spuren von Allergenen enthalten.**