

Speisenplan

20.Juli bis 24.Juli 2026

Tag	Menü 1 7,90 €	Menü 2 8,40 €
Montag	„Bunter Gemüseeintopf“ (mit viel Gemüse), dazu ein Paar Wiener Würstchen (3,4, l)	„Paniertes Fischfilet“ , dazu Kräutersauce, Petersilienkartoffeln oder Reis und Gurkensalat (5, a, c, g, i, l)
Dienstag	„Tom Kha Gai“ (Thailändisch Hühnersuppe mit Kokosmilch, Koriander, bunten Gemüsestreifen, feurig scharf), mit Duftreis als Einlage (f, i)	Schweineschnitzel "Münchner Art" in einer Meerrettich- Senfpanade, dazu Steakhouse Pommes oder Bratkartoffeln, dazu Zitrone & Salatgarnitur (a, c, g, j, i, l)
Mittwoch	Vegetarische Wokpfanne „Curry“ (Bambus-Schösslinge, mit viel Wokgemüse in einer Curry Sauce), angerichtet auf Duftreis (f, g, i)	„Bauernroulade“ (bei uns frisch produziert, gefüllt mit Rauchschinken und Gewürzgurke), dazu Bratensud, gebuttertes Gemüse und Petersilienkartoffeln (2, 3, 5, 9, a, c, g, j, l)
Donnerstag	„Nudelpfanne „Florenz“, (Maccaroni geschwenkt in Olivenöl mit Knoblauch, geröstete Sonnenblumenkerne, Kirschtomaten, Sahne und Kräutern) (a, g)	„Schwäbischer Zwiebelbraten“ (saftiges Rindfleisch geschmort mit Zwiebeln im dunklen Bratensud), dazu Petersilienkartoffeln oder Spätzle und Gurkensalat (a, c, g, j, l)
Freitag	„Thaicurry“ mit frischen Wok Gemüse in Erdnuss Sauce & Duftreis (1, 2, e, f, i)	„Thüringer Rostbrätl“ (marinierte Nackensteaks mit Zwiebeln belegt), Bratkartoffeln und Salatbeilage (5, 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 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) | j | Senf |
| b | Krebstiere | k | Sesam |
| c | Eier | l | Schwefeldioxid und Sulfite
in einer Konzentration von
mehr als 10 mg/l, als SO ₂
angegeben |
| d | Fisch | m | Lupine |
| e | Erdnüsse | n | Weichtiere |
| f | Soja | | |
| g | Milch (einschließlich Laktose,
Schalenfrüchte, (Mandeln
Haselnüsse usw.) | | |
| h | | | |
| i | Sellerie | | |

**Auch nicht gekennzeichnete
Speisen können Spuren von
Allergenen enthalten.**