

Speisenplan

27.Juli bis 31.Juli 2026

Tag	Menü 1 7,90 €	Menü 2 8,40 €
Montag	1. „Jägerschnitzel“ (panierte Jagdwurstscheibe), Tomatensauce, Spirellis (3, 4, a, g) 2. Alternativ: Nudeln mit Tomatensoße	Holländischer Kuttermatjes „Nach Hausfrauen Art“ (in einer Apfel-Sahnemarinade) dazu Bratkartoffeln und Salatgarnitur (3, 5, g, l)
Dienstag	„Curry-Huhn“ (mageres Hühnerfleisch in einer milden Currysauce mit Wokgemüse und Kokosmilch), angerichtet auf Duftreis (a, g i, f)	„Paniertes Schollenfilet“ , (mit einer Sauce aus Senf, Weißwein, gehackten Kapern und Schnittlauch), Petersilienkartoffeln dazu Eisbergsalat mit Joghurt/Orangendressing (5, a, c, g, l)
Mittwoch	„Großer bunter Salatteller“ angerichtet mit Mango-Erdbeer-Chutney, dazu Röstiecken und ein Quark/Dipp (2,4, i)	Spaghetti „Bolognese“ mit Parmesankäse (2, a, c, g)
Donnerstag	„Sommerlicher Spaghettisalat“ , mit Kräutern, Zucchini, roten Zwiebeln, Karotten und Lauch an würzigem Senfdressing und mit einem Käsetopping verfeinert, (wird kalt angerichtet) (a, c, i,)	„Paniertes Schnitzel“ , dazu buntes Gemüse in einer Schnittlauchrahmsauce, und Petersilienkartoffeln (5, a, c, g, l)
Freitag	Wokpfanne „Soja Pflaume“ (viel Wokgemüse in einer fruchtig/süß/sauren Sauce), dazu Duftreis (9, a, f)	„Zartes Rindergeschnetzeltes „Nach Art Stroganoff“ (mit Champignons, Gurkenstreifen und mit Rahm verfeinert) , dazu Spätzle oder Petersilienkartoffeln, Salat (5, 9, a, 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 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 |
| d | Fisch | | in einer Konzentration von |
| e | Erdnüsse | | mehr als 10 mg/l, als SO ₂ |
| f | Soja | m | angegeben |
| g | Milch (einschließlich Laktose, | n | Lupine |
| h | Schalenfrüchte, (Mandeln | | Weichtiere |
| i | Haselnüsse usw.) | | |
| | Sellerie | | |

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