

Speisenplan

28.September bis 02.Oktober 2026

Tag	Menü 1 4,60 €	Menü 2 4,90 €
Montag	„Herzhafter Erbseneintopf“ mit Rauchfleisch, Speckzwiebeln und Bockwurst (3, 4, i, l)	Seelachsfilet „Strindberg“, (bestrichen mit einer Marinade aus Senf, Gurken und Zwiebeln in einer Ei- Hülle gebacken) mit Kartoffel/Möhrenstampf, dazu Eisbergsalat mit Joghurt/Orangendressing (5, 9, a, c, g, j, l)
Dienstag	Wok Pfanne „Ingwer-Ananas“ (süß/sauer, mit viel Gemüse), dazu Duftreis (a, f, i)	„Gegrillte Hähnchenschenkel“ im Grillsud, Apfelrotkohl, Petersilienkartoffeln (5, a, l)
Mittwoch	„Spreewälder Fischcremesuppe“ (Fischfiletwürfel mit gestiftetem Wurzelgemüse und Kräutern), dazu Fladenbrot (a, g, i)	Spaghetti „Bolognese“ mit Parmesankäse (2, a, c, g)
Donnerstag	„Gemüse-Lasagne“ mit einer mediterranen Gemüsefüllung, dazu Tomatensauce (2, 9, a, c, g, j, l)	„Spare Ribs“ (marinierte Grillrippchen), dazu ein feuriger Ketchup- Dipp, Rosmarinkartoffeln oder Steakhouse Pommes, Salatgarnitur (3,4, a, c, g, l)
Freitag	„Pasta mit grünem“ Pesto, dazu Hüttenkäse und getrocknete Tomaten (a, c, g)	„Herzhafter Pfannengyros“ Hausmacher Art, mit Tzatzikisauce auf griechischem Krautsalat, dazu Reis oder Petersilienkartoffeln (a, g, i, l) (unter Verwendung von Knoblauch)

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 €

Zusatzstoffe

- 1 mit Farbstoff
- 2 mit Konservierungsmittel
- 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 | Sellerie | | |
| i | | | |

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