

Speisenplan

12.Oktober bis 16.Oktober 2026

Tag	Menü 1 4,60 €	Menü 2 4,90 €
Montag	„Vegetarische Reispfanne“ (Duftreis in Butter geschwenkt mit Paprika, Zucchini, Staudensellerie, Kräuter und andere Gemüse, mit Sahne verfeinert) (9, a, c, g)	„Knusperschnitzel“ , dazu Kräuterbutter, karamellisiertes Karottengemüse, Bratkartoffeln oder With Wedges dazu Joghurt- Schnittlauchdipp (a, g, l)
Dienstag	„Florentiner Fischpfanne“ (Fischfiletwürfel in einer Käse-Rahmsauce mit Blattspinat), angerichtet auf Tagliatelle (a, d, g, l)	„Kasseler Braten“ angerichtet auf Erbsen/ Kartoffelpüree, dazu Weinsauerkraut (2, 3, 5, a, i, l)
Mittwoch	Wokpfanne „Thai Red“ (Bambus-Schösslinge, mit viel Wokgemüse in einer feurig/scharfen Sauce), angerichtet auf Duftreis (f, g, i)	„Gegrilltes Fischsteak“ belegt mit Ratatouille Gemüse (mit Käse überbacken), dazu eine Zitronen/ Buttersauce, Petersilienkartoffeln oder Röstiecken, Salatbeilage (a, c, d, g)
Donnerstag	„Vegetarisches Kartoffelgratin“ (mit bunten Gemüsestreifen und Schafskäsewürfeln), dazu Salatgarnitur (5, a, g, h, i,)	„Jägerschnitzel“ (panierte Jagdwurstscheibe), Tomatensauce, Spirellis (3, 4, a, g)
Freitag	„Herzhafte Soljanka“ mit Sauerrahm (DDR-Klassiker), dazu Vollkornbrötchen (2, 3, 4, g, i)	„Karibische Schlemmerpfanne“ mit marinierten Hähnchenbruststreifen, Mangowürfel und Wokgemüse in einer Kokos-Currysauce & Butterreis (3, a, f, g) Alternativ: „Karibische Schlemmerpfanne“ vegetarisch

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.