

Speisenplan

23.Februar bis 27.Februar 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	„Gegrilltes Seelachsfilet“ mit einer Pesto Kruste (mit Schafskäse, Parmesan, Semmelbröseln und Pesto überbacken), dazu Sauce Hollandaise, Bratkartoffeln oder Dillkartoffeln (5, a, d, g,)
Dienstag	„Hühnertopf“ (mit viel jungem Gemüse und Fleischeinlage vom Suppenhuhn), dazu Nudeln oder Petersilienkartoffeln (5, a, c, i, l)	„Kasselerbraten“ angerichtet auf frischem Kartoffel/Erbsenpüree, dazu Sauerkraut (3, 5, i, l)
Mittwoch	1. „Gemüseteller“ dazu ein kleines Schnitzel (mit Broccoli, Champignons, Blumenkohl, Möhrchen, Erbsen) mit Sauce „Hollandaise“, Petersilienkartoffeln oder Röstiecken (5, a, c, g,) 2. Alternativ: „Vegetarischer Gemüseteller“	„Paniertes Schollenfilet“ , (mit einer Sauce aus Senf, Weißwein, gehackten Kapern und Schnittlauch), dazu Petersilienkartoffeln und Tomaten-Gurkensalat (5, a, c, g, l)
Donnerstag	1. 4 St. Hefeklöße mit Beerenobst (1, a, g) oder 2. Quark mit frischen Kräutern, dazu glacierte Kartoffeln und Salatgarnitur (5, g, l)	„Balkanspieß“ (3 verschiedene gewürzte Hackfleischbällchen gespießt mit Paprika, Zwiebeln und Gewürzgurken) überzogen mit einer feurigen Dipp-Sauce, Pommes frites oder Bratkartoffeln und Salatgarnitur (5, j, f, l)
Freitag	Vegetarische Wokpfanne „Soja Pflaume“ (viel Wokgemüse in einer fruchtig/süß/sauren Sauce), dazu Duftreis (9, a, f)	„Rindersahneschnitte“ glaciert mit einem würzigen Bratensud an Wirsinggemüse dazu Petersilienkartoffeln (5, a, i, 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 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 | Schalenfrüchte, (Mandeln Haselnüsse usw.) | | |
| i | Sellerie | | |

Auch nicht gekennzeichnete Speisen können Spuren von Allergenen enthalten.