

Speisenplan

23.Juni bis 27.Juni 2025



Tag	Menü 1 7,50 €	Menü 2 8,00 €
Montag	„Ei in Senfsauce“, dazu Rote Bete und Petersilienkartoffeln (3, 9, a, c, g, i, l)	„Gebratenes Seelachsfilet“ angerichtet auf mediterranem Gemüse, dazu Tagliatelle (3, 9, a, c, g)
Dienstag		„Gegrillte Hähnchenschenkel im Grill Sud“, dazu Apfelrotkohl, Petersilienkartoffeln (5, a, l)
Mittwoch		Schweineschnitzel "Griechische Art" (überbacken mit Tomaten & Hüttenkäse), dazu Tzatziki & Rosmarinkartoffeln (3, 5, a, c, g, l)
Donnerstag		„Grillrostbraten“ im Bratensud, dazu gebuttertes Gemüse und Petersilienkartoffeln (a, i, j, l)
Freitag		„Mariniertes Westernsteak“ (vom Schweinenacken) mit Thymianbohnen & Bratkartoffeln (3, 9, a, f, i, l)

Neu!!! 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 4,40 €

Großer Salat 4,70 €

Extras: 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)
- b Krebstiere
- c Eier
- d Fisch
- e Erdnüsse
- f Soja
- g Milch (einschließlich Laktose,
Schalenfrüchte, (Mandeln
Haselnüsse usw.)
- h Sellerie
- i
- j Senf
- k Sesam
- l Schwefeldioxid und Sulfit
in einer Konzentration von
mehr als 10 mg/l, als SO₂
angegeben
- m Lupine
- n Weichtiere

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