

# Speisenplan

13.April bis 17.April 2026

Tag	Menü 1 7,90 €	Menü 2 8,40 €
Montag	„Herzhafter Erbseneintopf“ mit Rauchfleisch, Speckzwiebeln und Bockwurst (3, 4, i, l)	„Gegrilltes Seelachsfilet“ angerichtet mit karamellisierten Baby Möhrchen, dazu frisch hergestelltes Kartoffelpüree (5, d, g, l)
Dienstag	„Vegetarische Gemüselasagne“ mit Julien Gemüse & Tomaten Sugo, dazu Kräuterquarkdipp (3, 4, a, c, g)	„Kasselerbraten“, dazu Bratensud, gebuttertes Frühlingsgemüse und Petersilienkartoffeln (3, a, g, l)
Mittwoch	„Kartoffel/Pilzpfanne“ (Champignons und Zwiebeln in Olivenöl gebraten, geschwenkt mit kleinen Kartoffeln, verfeinert mit Pesto Rosso, Kräutern und Creme fraiche) (5, g, l)	„Hackschmorkohl“, dazu Petersilienkartoffeln (Weißkohl geschmort mit Hackfleisch) (5, a, c, l)
Donnerstag	„Rucola-Spinat-Spaghetti“ (verfeinert mit einem grünen Pesto aus Rucola und Spinat), dazu ausgewähltes Grillgemüse und Schafskäsewürfel (a, c, g)	„Mälzer Schnitzel“ (mit Schmand, Zwiebeln und Reibekäse überbacken), dazu Rosmarinkartoffeln oder Pommes frites, Salatgarnitur (2, 5, a, c, g)
Freitag	Vegetarische Wokpfanne „Süß-Sauer“ (mit Bambus-Schösslinge, viel Wok Gemüse in einer feurig/scharfen Sauce), angerichtet auf Duftreis (f, g, i)	„Schwäbischer Zwiebelbraten“ (saftiges Rindfleisch geschmort mit Zwiebeln im dunklen Bratensud), dazu Spätzle oder Petersilienkartoffeln und Salat mit Hausmacher Dressing (a, c, g, j, l)

<p><b>Unsere Empfehlung: „Gesund durch Salat“</b> Ihren Salatteller können Sie einen Tag im Voraus bis 11 Uhr in der Küche bestellen. Die Salate werden zum bestellten Tag frisch zubereitet.</p> <p><b>Kleiner Salat 4,60 € Gäste: 7,90 €</b> <b>Großer Salat 4,90 € 8,40 €</b> <b>Extras: 2,00 € 2,00 €</b></p> <p style="text-align: right;"><b>Fett gedruckt = leichtere Kost</b></p>	<p><b>Zusatzstoffe</b></p> <p>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)</p>	<p><b>Allergene</b></p> <p>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 j Senf k Sesam l Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/l, als SO<sub>2</sub> angegeben m Lupine n Weichtiere</p> <p><b>Auch nicht gekennzeichnete Speisen können Spuren von Allergenen enthalten.</b></p>
---	---	---