

# Speisenplan

30.Juni bis 04.Juli 2025

Tag	Menü 1 7,50 €	Menü 2 8,00 €
Montag	„Jägerschnitzel“ (panierte Jagdwurstscheibe), Tomatensauce, Spirellis (3, 4, a, g)	<b>Holländischer Kuttermatjes „Nach Hausfrauen Art“</b> (in einer <b>Apfel-Sahnemarinade</b> ) dazu <b>Bratkartoffeln und Salatgarnitur</b> (3, 5, g, l)
Dienstag	„Rucola-Spinat-Spaghetti“ (verfeinert mit einem grünen Pesto aus Rucola und Spinat), dazu <b>ausgewähltes Grillgemüse und Schafskäsewürfel</b> (a, c, g,)	Rückensteak „Strindberg“, (bestrichen mit einer Marinade aus Senf, Gurken und Zwiebeln in einer Ei- Hülle gebacken) dazu bei uns frisch hergestelltes Kartoffelpüree und Salat mit Joghurt Dressing (9, a, c, g, j, l)
Mittwoch	„Tom Kha Gai“ (Thailändische Hühnersuppe mit Kokosmilch, Koriander, bunten Gemüsestreifen, feurig scharf), mit Duftreis als Einlage (f, i)	„Paniertes Fischfilet“ (bei uns frisch hergestellt), an einer milden Dijon-Senfsauce, Petersilienkartoffeln, dazu Gurkensalat (5, a, g, j, l)
Donnerstag	„Lasagne“ mit einer mediterranen Gemüsefüllung, dazu <b>Tomatensauce</b> (2, 9, a, c, g, j, l)	„Mecklenburger Rippenbraten“ (mit Backpflaumen und Rosinen), dazu Bratensud, Apfelrotkohl und Petersilienkartoffeln (5, a, l)
Freitag	„Deftiges Bauernfrühstück“ mit Gewürzgurke (3, 9, c, l)	„Hähnchenschnitzel in einer <b>Cornflakes Panade</b> “, dazu <b>feuriges Peperoni/Tomaten Chutney, Duftreis und Salat</b> (a, c, g, 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 Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/l, als SO<sub>2</sub> angegeben
- m Lupine
- n Weichtiere

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