

Speisenplan

07.Juli bis 11.Juli 2025

Tag	Menü 1 7,50 €	Menü 2 8,00 €
Montag	Vegetarische Nudelpfanne „Capri“ , (Penne Mezze geschwenkt in Olivenöl mit Knoblauch, geröstete Sonnenblumenkerne, Tomatenwürfeln und Kräutern) (a, g)	„Paniertes Fischfilet“, dazu süß/saure Sauce, Petersilienkartoffeln und Gurkensalat (5, 9, a, c, d, g, i, l)
Dienstag	„Geflügeleber in Balsamico Juice“ mit Äpfeln und Zwiebelringen, dazu bei uns frisch hergestelltes Kartoffelpüree und Gurkensalat (7, a, g, i, l)	Fitnesssteller „Waschbrettbauch“ (gegrillte Chickenhaxen angerichtet mit Röstli und Hausmacher Quarkdressing auf einem großen bunten Salatteller) (g, i)
Mittwoch	Kartoffel/Pilzpfanne“ (Champignons und Zwiebeln in Olivenöl gebraten, geschwenkt mit kleinen Kartoffeln, verfeinert mit Pesto Rosso, Kräutern und Creme fraiche) (5, g, l)	Schweineschnitzel „ou four“ (belegt mit Würzfleisch und mit Reibekäse überbacken), dazu Steakhouse Pommes oder Bratkartoffeln und Salatgarnitur (2, 5, a, c, g, l)
Donnerstag	„Penne mit grünem Pesto“, Julien Gemüse & Hüttenkäse (a, c, g)	„Königsberger Kochklops“ (in einer milden Kapernsauce), dazu Rote Bete und Petersilienkartoffeln (9, a, c, g, l)
Freitag	„Gefüllte Apfel/Pfannkuchen“ mit Vanillesauce & Puderzucker oder mit Apfelmus (9, a, c, g)	Rindfleischpfanne „Shanghai“ (süß-sauer, mit Teriyaki Sauce, Fenchel, Wokgemüse), dazu Petersilienkartoffeln oder Bandnudeln (5, a, f, i)

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.