

Speisenplan

14.Juli bis 18.Juli 2025

Tag	Menü 1 7,50 €	Menü 2 8,00 €
Montag	„Vegetarischer Gemüseteller“ (mit Broccoli, Champignons, Blumenkohl, Möhrchen, Erbsen) dazu Sauce „Hollandaise“, Petersilienkartoffeln oder Röstiecken (5, a, c, g)	Schnitzel, „Hausmacher Kartoffelsalat auf Joghurtbasis“ (bei uns hergestellter leichter Kartoffelsalat mit verschiedenen Kräutern) (5, a, c, g, l)
Dienstag	1. Thüringer Rostbratwurst, Bratensud, Weinsauerkraut, Petersilienkartoffeln (3, 4, a, l) 2. Currywurst mit Pommes frites oder Bratkartoffeln und Salatgarnitur (3, 4, l)	„Salatkomposition mit panierten Hähnchenbrustmedaillon“ angerichtet mit feurigem Chili- Ingwer-Mango Relish, dazu Röstiecken (9, a, c)
Mittwoch	„Rührei mit Schnittlauch“ dazu Rahmspinat und Petersilienkartoffeln (5, a, c, l)	Seelachsfilet in „Tandoori- Kokosmantel“ auf Currysphaghetti (mit Tomatenconcasse und grünen Gurkenstückchen) (a, c, g, 1, 4)
Donnerstag	„Pikante Tomatensuppe“ mit in Bärlauch Pesto marinierten Hüttenkäse, dazu kleiner Salat, Fladenbrot (3, a, g)	„Falscher Hase“ im Bratensud, dazu gebuttertes Gemüse und Petersilienkartoffeln (5, a, c, g, l)
Freitag	„Röstitaler mit Rahmchampignon“ und Sour Creme, Salatbeilage (5, 9, a, c, g, i, l) (bei uns frisch hergestellt)	„Zartes Rindergeschnetzeltes „Nach Art Stroganoff“ (mit Champignons, Gurkenstreifen und mit Rahm verfeinert), dazu Spätzle oder Petersilienkartoffeln, Salat (5, 9, a, 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 SO₂ angegeben
- m Lupine
- n Weichtiere

Auch nicht gekennzeichnete Speisen können Spuren von Allergenen enthalten.