

Speisenplan

07. September bis 11. September 2026

Tag	Menü 1 7,90 €	Menü 2 8,40 €
Montag	„Frühlingsquark“ mit frischen Kräutern, dazu Petersilienkartoffeln oder Rösti Ecken, Salatgarnitur (5, g, l)	„Paniertes Schnitzel vom Schweinelachs“ mit einem feurigem Puszta Dip, dazu Steakhouse Pommes oder Bratkartoffeln, Salatgarnitur (3, 5, 9, a, g)
Dienstag	„Gelbes Gemüsecurry“ mit Kokosmilch, Brokkoli & Duftreis (a, f, g, i)	„Westerwälder Senffleisch“ (mageres Rindfleisch in einer milden Senfrahmsauce mit Gurkenstreifen und Champignons), Petersilienkartoffeln, dazu Rote Bete (5, 9, a, c, g, i, j l)
Mittwoch	1. „Bunter Gemüseeintopf“ dazu ein Paar Wiener Würstchen (3, 4, l) 2. „Gemüseeintopf“ vegetarisch (3, 4, l)	Hacksteak „Griechischer Art“ (gefüllt mit Schafskäse) mit Krautsalat, Tsatsiki-Dipp, Bratkartoffeln oder Steakhouse Pommes (5, a, c, g, i), (unter Verwendung von Knoblauch)
Donnerstag	Grill Tag im Betriebsrestaurant! • Kartoffelsalat, Nudelsalat • Schweinesteak (vom Nacken), Bratwurst, Hähnchenbratwurst, Vegetarische Wurst, Pulled Pork • Auswahl an frischen Salaten: Eisbergsalat gemischt, Gurkensalat, Tomatensalat • Italiendressing, Joghurtdressing Preis richtet sich nach Auswahl der Komponenten!	
Freitag	„Röstitaler mit Champignon“ dazu Sour Creme und Salatbeilage (5, 9, a, c, g, i, l) (frisch hergestellt)	Rindfleischpfanne „Shanghai“ (süß-sauer, mit Teriyaki Sauce, Fenchel, Wokgemüse), dazu Petersilienkartoffeln oder Bandnudeln (5, a, f, i)

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 4,60 € Gäste: 7,90 €

Großer Salat 4,90 € 8,40 €

Extras: 2,00 € 2,00 €

Zusatzstoffe

- 1 mit Farbstoff
- 2 mit Konservierungsmittel
- 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) | j | Senf |
| b | Krebstiere | k | Sesam |
| c | Eier | l | Schwefeldioxid und Sulfite
in einer Konzentration von
mehr als 10 mg/l, als SO ₂
angegeben |
| d | Fisch | m | Lupine |
| e | Erdnüsse | n | Weichtiere |
| f | Soja | | |
| g | Milch (einschließlich Laktose,
Schalenfrüchte, (Mandeln,
Haselnüsse usw.) | | |
| h | Sellerie | | |
| i | | | |

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