

Speisenplan

03.November bis 07.November 2025

Tag	Menü 1 7,50 €	Menü 2 8,00 €
Montag	1. „Jägerschnitzel“ (panierte Jagdwurstscheibe), Tomatensauce, Spirellis (3, 4, a, g) 2. Alternativ: Nudeln mit Tomatensoße	„Gegrilltes Seelachsfilet“ mit einer Pesto Kruste (mit Schafskäse, Parmesan, Semmelbröseln und Pesto überbacken), dazu Sauce Hollandaise, Bratkartoffeln oder Dillkartoffeln (5, a, d, g)
Dienstag	„Rotes Thai-Curry“ in Kokosmilch, Wok Gemüse & Duftreis (a, f, i)	„Paniertes Fischfilet“ dazu süß/saure Sauce, Petersilienkartoffeln und Gurkensalat (5, 9, a, c, d, g, i, l)
Mittwoch	„Reispfanne“ (mit oder ohne Hähnchenfleisch, gebratener Reis mit einer Soja Sauce, Lauchzwiebeln, Möhren, Zucchini, Paprika, Ingwer, Melone, Pfirsich verfeinert mit Kokosmilch und Curry) (a, f, i)	Hacksteak „ Griechischer Art“ (gefüllt mit Schafskäse) mit Krautsalat, Tzatziki-Dipp, Rosmarinkartoffeln oder Steakhouse Pommes (unter Verwendung von Knoblauch, 5, a, c, g, i)
Donnerstag	„Vegetarischer Kürbis – Gemüse Eintopf“ (mit frischem Gemüse, Hokkaidokürbis, Kartoffeln, leicht süß-säuerlich abgeschmeckt), dazu Fladenbrot (a, l)	„Herzhafter Gulasch“ mit Rotkohl, dazu Petersilienkartoffeln (5, 9, a, c, j, l)
Freitag	„Frisch gebackene Kartoffelpuffer“ mit Puderzucker & Apfelmus (9, a, c, g)	„Paniertes Hähnchenschnitzel“ mit Kräuterbutter, karamellisiertes Karottengemüse, Bratkartoffeln & Joghurt-Schnittlauchdipp (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 € Gäste: 7,50 €

Großer Salat 4,70 € 8,00 €

Extras: 2,00 € 2,00 €

Fett gedruckt = leichtere Kost

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.