

# Speisenplan

17.November bis 21.November 2025

Tag	Menü 1 7,50 €	Menü 2 8,00 €
Montag	„Ei in Senfsauce“, dazu Rote Bete und Petersilienkartoffeln (3, 9, a, c, g, i, l)	„Natur-Gebratenes Steinbeißerfilet“ angerichtet auf Birnen/Gurken-Chutney, dazu Duftreis (3, d, f)
Dienstag	„Tom Kha Gai“ (Thailändisch Hühnersuppe mit Kokosmilch, Koriander, bunten Gemüestreifen, feurig scharf), mit Duftreis als Einlage (f, i)	„Spare Ribs“ (marinierte Grillrippchen), dazu ein feuriger Ketchup-Dipp, Rosmarinkartoffeln oder Steakhouse Pommes, Coleslaw (amerikanischer Krautsalat) (3, 4, a, c, g, l)
Mittwoch	„Vegetarisches Kartoffelgratin“ mit Tomate, Blattspinat und Schafskäse, dazu Zitronen Schmand (3, 5, a, c, g)	„Falscher Hase“ im Bratensud, dazu gebutterter Rosenkohl und Petersilienkartoffeln (5, a, g, l)
Donnerstag	„Bunter Gemüseeintopf“ (mit viel Gemüse), dazu ein Paar Wiener Würstchen (3, 4, l)	„Hähnchenbrustfilet in einer Käsekruste“, angerichtet auf einer mediterranen Nudelpfanne (mit Tomatenwürfeln, Gemüestreifen, Rucola, Crème fraîche) (a, c, g, i)
Freitag	1. „Deftiges Bauernfrühstück“ mit Gewürzgurke (3, 5, 9, c, l) 2. Frische Bratkartoffeln mit 2 Spiegeleiern und Gewürzgurke (5, c, i)	„Eisbein“ auf Sauerkraut, angerichtet auf Erbsen/ Kartoffelpüree (3, 5, 9, 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 Konservierungsstoff
- 3 mit Antioxidationsmittel
- 4 mit Geschmacksverstärker
- 5 geschweifelt
- 6 geschwärzt
- 7 gewachst (bei Obst)
- 8 mit Phosphat
- 9 mit Süßungsmitteln/  
Zucker austauschmittel
- 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
- 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
- i Auch nicht gekennzeichnete Speisen können Spuren von Allergenen enthalten.