

Speiseplan 26.01.-30.01.2026

Mittagstisch 11.00 bis 13.30 Uhr



Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Bratnuedeln(Gemüse, Hähnchen) (AC,G,I,J,20)	Halbes Hähnchen,Pommes frites,Rohkost (A,19,16,C,H,J,22).	Schweineroulade, Rotkohl,Klöße (A,16,L,C,G,19)	Schweineschnitzel, Blumenkohl, Salzkartoffeln (A,,J,I,C,20,16,19)	Hähnchencurry,Reis (H,19,19) 7,50€
7,50 €	7,50 €	7,50 €	7,50 €	
Senfeier,Salzkart., Rohkost (AC,G,I,20,J)	Scholle gebraten,Stampkart, Remoulade,Rohkost (A,16,D,G,h,J,C,19)	Grünkohl,Knacker, Salzkartoffeln (A,22,J,I,20,)	diverse Salate auf Vorbestellung bis 10 Uhr (Hähnchen, Thunfisch oder Hirtenkäse)	Schweineschnitzel, Kartoffelsalat (A,J,G,C,16,I)
7,50 €	7,50 €	7,50 €	7,50 €	7,50 €
Brühnuedeln (H,I,J,16)	Brühnuedeln (H,I,J,16)	Brühnuedeln (H,I,J,16)	Brühnuedeln (H,I,J,16)	Brühnuedeln (H,I,J,16)
5,00 €	5,00 €	5,00 €	5,00 €	5,00 €

Telefon für Vorbestellungen: 03834 532761

Kennzeichnungspflichtige Allergene: A: glutenhaltiges Getreide, B: Krebstiere, C: Eier, D: Fisch, E: Erdnüsse, F: Sojabohnen, G: Milch, H: Schalenfrüchte, I: Sellerie, J: Senf, K: Sesamsamen, L: Schwefeldioxid/Sulfit, M: Lupinen, N: Weichtiere.

Farb- und Zusatzstoffe: 15: mit natürlichen Farbstoffen, 16: mit Konservierungsstoffen, 17: mit Antioxidationsmittel, 18: mit Geschmacksverstärker, 19: mit Süßungsmittel, 20: mit Zucker und Süßungsmittel, 21: mit Phosphat, 22: Nitritpökelsalz