

Speiseplan 09.02-13.02.2026

Mittagstisch 11.00 bis 13.30 Uhr

TIPP für unsere
Stammkundschaft

RABATT (11 FÜR 10) ↘
Karte direkt an der Kasse



STADTWERKE
KANTINE

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Lasagne (A,G,C,22,J)	Gebratene Leber,Zwiebeln, Stampfkartoffeln (A,G,J,20,19,I,16)	Kohlroulade,Schmor-kohl,Salzkartoffeln (A,C,E,16,H,21,J)	Schweineschnitzel, Schwarzwurzeln, Salzkartoffeln (A,C,G,20)	Chili con carne,Reis (A,E,H,C,20,J)
7,50 €	7,50 €	7,50 €	7,50 €	7,50 €
Spiegeleier,Spinat, Salzkrtöffeln (A,C,G,H,20)	Hühnerfrikassee, Reis,Rohkost (A,,D,G,C,J,16)	Eisbeinsülze,Bratk., (A,J,22,21,C,H,I,)	diverse Salate auf Vorbestellung bis 10 Uhr (Hähnchen, Thunfisch oder Hirtenkäse)	Schnitzel Kartoffelsalat (A,C,G,H,J,16)
7,50 €	7,50 €	7,50 €	7,50 €	7,50€
Linseneintopf (A,H,E,I,20)	Linseneintopf (A,H,E,I,20)	Linseneintopf (A,H,E,I,20)	Linseneintopf (A,H,E,I,20)	Linseneintopf (A,H,E,I,20)
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