

Speiseplan 2.03.-6.03.2026
Mittagstisch 11.00 bis 13.30 Uhr

**TIPP für unsere
Stammkundschaft**

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



Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Spaghetti Carbonara (A,,G,C,22,J,19) 7,50 €	Eisbein,Sauerkraut, Erbspüree (A,E,H,16,J,22,20,L) 7,50 €	Gefüllte Paprikaschote,Salzk., (A,C,J,20,) 7,50 €	Schweineschnitzel, Champignons,Pommes frites (A,C,G,20,H,16) 7,50 €	Hähnchen-Curry,Reis (A,E,H,C,20,J,) 7.50€
Senfeier,Salzkrt., Rohkost (A,C,G,H,20) 7,50 €	Gyros Reis,Rohkost,Tzaziki (A,C,G,H,19,20,L,16) 7,50 €	Kochfisch,Petersiliensoße,SK (A,C,D,G,20,) 7,50 €	diverse Salate auf Vorbestellung bis 10 Uhr (Hähnchen, Thunfisch oder Hirtenkäse) 7,50 €	Schnitzel Kartoffelsalat (A,C,G,H,J,16) 7,50€
Kesselgulasch (A,16,J) 5,00 €	Kesselgulsch (A,16,J) 5,00 €	Kesselgulsch (A,16,J) 5,00 €	Kesselgulsch (A,16,J) 5,00 €	Kesselgulsch (A,16,J) 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