

Speiseplan 9.03.-13.03.2026

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 Bolognese (A,,G,C,22,J,19) 7,50 €	Grützwurst,Sauerkraut, Salzkartoffeln (A,I,J,H,20,16,E) 7,50 €	Fischtopf,Wurzelgemüse, Bandnudeln (A,B,D,C,J,I,H,16) 7,50 €	Schweineschnitzel, Zwiebelringe,Stampfk. Rohkost (A,C,E,H,16,22) 7,50 €	Schmorkohl, Salzkartoffeln (A,C,I,J,20,16) 7.50€
Germknödel, Vanillesoße (A,C,G,M,20) 7,50 €	Spiegeleier,Spinat, Salzkartoffeln (A,C,E,G,20) 7,50 €	Wildgulasch mit Pilzen, Salzkartoffeln (A,H,J,I,20,16) 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€
Käselauchsuppe (C,G,I,20,H,16) 5,00 €	Käselauchsuppe (C,G,I,H,16) 5,00 €	Käselauchsuppe (C,G,I,H,16) 5,00 €	Käselauchsuppe (C,G,I,H,16) 5,00 €	Käselauchsuppe (C,G,I,H,16) 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