

Speiseplan 27.04.-1.05.2026

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
Nudeln mit Schweinegulasch <small>(A, H, J, C, I)</small>	Schweinekotelett mit buntem Gemüse und Salzkartoffeln <small>(A, C, G, I, J, H, 20)</small>	Hühnerfrikassee mit Reis und Rohkost <small>(A, G, I, J, N, 20, 16)</small>	Schweineschnitzel überbacken mit Tomate-Mozzarella und Kartoffelspalten <small>(A, I, J, C, K, H, G, 16)</small>	FEIERTAG
7,50 €	7,50 €	7,50 €	7,50 €	
Currywurst mit Pommes frites und Rohkost <small>(A, H, I, 16, 22)</small>	Brathering mit Stampfkartoffeln und Rohkost <small>(A, B, G, D, I, J, 20, 16)</small>	Ofenkartoffel mit Kräuterquark dazu Hähnchenstreifen und Rohkost <small>(A, G, I, D, 20, N)</small>	frische Salate Vorbestellung bis 10 Uhr (Hähnchen, Thunfisch oder Hirtenkäse)	
	7,50 €	7,50 €	7,50 €	
Steckrübeneintopf mit Wiener Würstchen <small>(A, H, I, J, 20)</small>	Steckrübeneintopf mit Wiener Würstchen <small>(A, H, I, 20)</small>	Steckrübeneintopf mit Wiener Würstchen <small>(A, H, I, 20)</small>	Steckrübeneintopf mit Wiener Würstchen <small>(A, H, I, 20)</small>	
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