

# Speiseplan 19.05.-23.05.2025

Mittagstisch 11.00 bis 13.30 Uhr



Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Gebratene Jagdwurst, Nudeln, Tomatensoße</b> <small>(C,20,16,22)</small> <b>7,50 €</b>	<b>Grützwurst, Sauerkraut,,Salzk.</b> <small>(A,17,20,22)</small> <b>7,50 €</b>	<b>Rotbarschfilet in Eihülle mit Gurkenrahm,Salzk.</b> <small>(A,C,H,20,D,19)</small> <b>7,50 €</b>	<b>Schweineschnitzel ,buntes Gemüse ,Salzkartoffeln</b> <small>(A,C,G,20)</small>	<b>Erseneintopf mit Wiener Würstchen</b> <small>(H,22,16,22)</small>
<b>Spargelsuppe mit Einlage, Ofenbaguettes</b> <small>(A,G,C,20)</small> <b>7,50 €</b>	<b>Schmorkohl mit Hackfleisch , Salzk.</b> <small>(A,C,20,22)</small> <b>7,50 €</b>	<b>Gyros, Rohkost, Reis,Tzaziki</b> <small>(H,G,20,22,16)</small> <b>7,50 €</b>	<b>Salate auf Vorbestellung ,bis 10.00 Uhr (Hirtenkäse ,Thunfisch, Hähnchenbruststreifen)</b> <b>7,50 €</b>	<b>Salate auf Vorbestellung</b>

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