

# Speiseplan 2.06.-6.06.2025

Mittagstisch 11.00 bis 13.30 Uhr



Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Nudeln, Champignonrahmsoße, <small>(C,A,G,16)</small>	Gefüllte Paprikaschote, Salzkartoffeln <small>(C,J,A)</small>	Leber gebraten, Zwiebelringe, Kartoffelpüree <small>(A,C,G)</small>	Schweineschnitzel, Erbsen ,Herzoginkartoffeln <small>(A,C,H,20)</small>	Bunter Gemüseintopf, Wiener Würstchen <small>(E,H,I,22)</small>
7,50 €	7,50 €	7,50 €	7,50 €	7,50 €
Backfisch,Remoulade, Kartoffelsalat <small>(D,G,C,A,J,16)</small>	Bauernfrühstück, Gewürzgurke <small>(C,19,20,22)</small>	Ofenkartoffel, Kräuterquark, Hähnchenbrust- streifen <small>(G,17,16)</small>	Salate auf Vorbestellung bis 10 Uhr (Hähnchen, Thunfisch oder Hirtenkäse)	Schnitzel mit Kartoffelsalat <small>(A,C,G,J)</small>
7,50 €	7,50 €	7,50 €	7,50 €	7,50 €

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