

Speiseplan 22.06-26.06.2026

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 Tomatensauce und Jagdwurstwürfeln <small>(A, H, J, C, I, G)</small>	Boulette mit Bohnen und Salzkartoffeln <small>(A, C, G, I, J, H, 20)</small>	Hühnerfrikassee mit Reis und Rohkost <small>(A, G, I, D, 20, N)</small>	Schweineschnitzel mit Schmorzwiebeln und Stampfkartoffeln <small>(A, C, F, H, 16)</small>	Currywurst mit Pommes und Rohkost <small>(A, H, J, I, 20)</small>
7,50 €	7,50 €	7,50 €	7,50 €	7,50 €
Leberkäse mit Spiegelei und Kartoffelstampf <small>(A, H, I, 16, 22, G, 19)</small>	Heringsteller mit Kartoffelstampf und Gurkensalat <small>(A, J, C, 19, E, I)</small>	Kohlroulade mit Salzkartoffeln <small>(A, G, I, E, 20, N)</small>	Salate nach Wahl (mit Thunfisch, Hirtenkäse oder Hähnchenstreifen)	Schweineschnitzel mit Kartoffelsalat <small>(A, C, G, H, I, 20, 16)</small>
7,50 €	7,50 €	7,50 €	7,50 €	7,50 €
Rote Bete Suppe mit Meerrettich <small>(A, H, I, J, 20)</small>	Rote Bete Suppe mit Meerrettich <small>(A, H, I, 20)</small>	Rote Bete Suppe mit Meerrettich <small>(A, H, I, 20)</small>	Rote Bete Suppe mit Meerrettich <small>(A, H, I, 20)</small>	Rote Bete Suppe mit Meerrettich <small>(A, H, I, 20)</small>
5,00 €	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