

# Speiseplan 30.06.- 04.07.2025

Mittagstisch 11.00 bis 13.30 Uhr



Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Nudel-Schinken-Auflauf</b>  (C,G,16,20)  <b>7,50 €</b>	<b>Königsberger Klopse, Kartoffeln, rote Bete</b>  (C,A,20,H)  <b>7,50 €</b>	<b>Hähnchenschnitzel, Käsesoße, Spätzle</b>  (A,C,G,20,22)  <b>7,50 €</b>	<b>Schweineschnitzel, Blumenkohl, braune Butter, Herzoginkart.</b>  (A,C,G,H,J,16)  <b>7,50 €</b>	<b>Kartoffelsuppe, Wiener Würstchen</b>  (A,22)  <b>7,50 €</b>
<b>Paniertes Seelachsfilet, Pommes frites, Gurkensalat</b>  (A,B,D,C,20,C)  <b>7,50 €</b>	<b>Eier süßsauer, Kartoffeln, Rohkost</b>  (A,C,G,J,20)  <b>7,50 €</b>	<b>Wildgulasch, Rotkohl, Kartoffelklöße</b>  (A,22,J,L)  <b>7,50 €</b>	<b>Salate auf Vorbestellung bis 10 Uhr (Hähnchen, Thunfisch oder Hirtenkäse)</b>  <b>7,50 €</b>	<b>Schnitzel mit Kartoffelsalat</b>  (C,A,22,)  <b>7,50 €</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