

Speiseplan 27.07-31.07.2026

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
Backfisch mit Remoulade, Kartoffelstampf und Rohkost (A, H, I, 16, 22, G, 19) 7,50 €	Königsberger Klopse mit Rote Bete und Salzkartoffeln (A, C, G, I, J, H, 20) 7,50 €	Schweineleber mit Schmorzwiebeln und Kartoffelstampf (A, G, I, D, 20, N) 7,50 €	Schweineschnitzel mit Blumenkohl und Salzkartoffeln (A, C, F, H, 16) 7,50 €	Hähnchencurry mit Reis (A, H, J, I, 20) 7,50 €
Bologneseauflauf (A, H, J, C, I, G) 7,50 €	Eierfrikassee mit Salzkartoffeln (A, J, C, 19, E, I) 7,50 €	Kartoffel-Gemüseauflauf (A, G, I, E, 20, N) 7,50 €	Panierte Hähnchenbrust mit Kartoffelstampf 7,50 €	Schweineschnitzel mit Kartoffelsalat (A, C, G, H, I, 20, 16) 7,50 €
Kesselgulasch (A, H, I, J, 20) 5,00 €	Kesselgulasch (A, H, I, 20) 5,00 €	Kesselgulasch (A, H, I, 20) 5,00 €	Kesselgulasch (A, H, I, 20) 5,00 €	Kesselgulasch (A, H, I, 20) 5,00 €

Täglich: Frische Salate nach Wahl 7,50 € (mit Thunfisch, Hirtenkäse oder Hähnchenstreifen) auf Vorbestellung bis 10 Uhr

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