

Speiseplan 10.08-14.08.2026

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
Spaghetti Carbonara (A, H, I, 16, 22, G, 19)	Bratwurst mit Sauerkraut und Salzkartoffeln (A, C, G, I, J, H, 20)	Hackbraten mit Rotkohl und Salzkartoffeln (A, G, I, D, 20, N)	Schweineschnitzel mit Mischgemüse und Salzkartoffeln (A, C, F, H, 16)	Chili con Carne mit Reis (A, H, J, I, 20)
7,50 €	7,50 €	7,50 €	7,50 €	7,50 €
Spinat mit Spiegelei und Salzkartoffeln (A, H, J, C, I, G)	Bauernfrühstück mit Gewürzgurke (A, J, C, 19, E, I)	Brathering mit Kartoffelstampf und Gurkensalat (A, G, I, E, 20, N)	Hähnchenbrust mit Grillgemüse und Quark	Schweineschnitzel mit Kartoffelsalat (A, C, G, H, I, 20, 16)
7,50 €	7,50 €	7,50 €	7,50 €	7,50 €
Gemüse Eintopf (A, H, I, J, 20)	Gemüse Eintopf (A, H, I, 20)	Gemüse Eintopf (A, H, I, 20)	Gemüse Eintopf (A, H, I, 20)	Gemüse Eintopf (A, H, I, 20)
5,00 €	5,00 €	5,00 €	5,00 €	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