

Speiseplan 25.08.-29.08.2025

Mittagstisch 11.00 bis 13.30 Uhr



Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Tomaten- Hackfleisch- Nudelauflauf (A,C,G,H,J,16)	Bratwurst, Mischgemüse, Salzkartoffeln (C,B,20,H,16)	Fischfilet, Kartoffelstampf, Tomatensalat (G,16,20)	Schweineschnitzel, Rahmchampignons, Herzoginkartoffeln (A,C,G,H,J,16)	Käse-Lauch- Hackfleischsuppe (A,C,G,H,J,16)
7,50 €	7,50 €	7,50 €	7,50 €	7,50 €
Süß-saure Eier, Salzkartoffeln, Rohkost (A,C,G,16,20)	Hähnchen überbacken mit Tomate & Mozzarella, Reis, Tomatensauce (A,C,G,J,20)	Burgunderbraten, Kartoffelklöße, Rotkohl (C,A,J,16,20)	diverse Salate auf Vorbestellung bis 10 Uhr (Hähnchen, Thunfisch oder Hirtenkäse)	Schnitzel mit Kartoffelsalat (C,A,22)
7,50 €	7,50 €	7,50 €	7,50 €	7,50 €
Gazpacho (C,20,H)	Gazpacho (C,20,H)	Gazpacho (C,20,H)	Gazpacho (C,20,H)	
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