

Speiseplan 24.08–28.08.2026

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
Nudeln mit Schweinegulasch (A, H, I, 16, 22, G, 19)	Gefüllte Paprikaschoten mit Salzkartoffeln (A, C, G, I, J, H, 20)	Burgunderbraten mit Rotkohl und Klößen (A, G, I, D, 20, N)	Schweineschnitzel au four mit Koketten und Bohnensalat (A, C, F, H, 16)	Gehacktesstippe mit Kartoffelstampf und Rohkost (A, H, J, I, 20)
7,50 €	7,50 €	7,50 €	7,50 €	7,50 €
Eierfrikassee mit Salzkartoffeln (A, H, J, C, I, G)	Gyros mit Reis, Zaziki und Rohkost (A, J, C, 19, E, I)	Hühnerfrikassee mit Reis (A, G, I, E, 20, N)	Geflügel- Paprikageschnetzel- tes mit Reis	Schweineschnitzel mit Kartoffelsalat (A, C, G, H, I, 20, 16)
7,50 €	7,50 €	7,50 €	7,50 €	7,50 €
Möhreneintopf (A, H, I, J, 20)	Möhreneintopf (A, H, I, 20)	Möhreneintopf (A, H, I, 20)	Möhreneintopf (A, H, I, 20)	Möhreneintopf (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