

Speiseplan 8.09.-12.09.2025

Mittagstisch 11.00 bis 13.30 Uhr



Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Nudeln, Jagdwurst gebraten, Tomatensoße <small>(A,C,G,H,J,16)</small>	Königsberger Klopse, rote Bete, Salzkrt., <small>(C,,20,H,16)</small>	Boulette, buntes Gemüse, Salzkrt., <small>(G,16,20)</small>	Schweineschnitzel, überbacken, Kroketten <small>(A,C,G,H,J,16)</small>	Hähnchencurry, Reis <small>(A,C,G,H,J,16)</small>
7,50€	7,50€	7,50€	7,50€	7,50 €
Eier-Reispfanne, Rohkost <small>(A,C,G,16,20)</small>	Milchreis, Kirschsoße <small>(A,,G,,20)</small>	Bauernfrühstück, Gewürzgurke <small>(C,A,J,16,20)</small>	diverse Salate auf Vorbestellung bis 10 Uhr (Hähnchen, Thunfisch oder Hirtenkäse)	Schnitzel mit Kartoffelsalat <small>(C,A,22)</small>
7,50€	7,50€	7,50 €	7,50 €	7,50 €
Franz.Zwieblsuppe <small>(J,H,19,20)</small>	Franz.Zwiebelsuppe	Franz.Zwiebelsuppe	Franz.Zwibelsuppe	Franz.Zwiebelsuppe
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