

Speiseplan 07.09.–11.09.2026

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 Jägerschnitzel und Tomatensauce (A, H, I, 16, 22, G, 19)	Boulette mit Mischgemüse und Salzkartoffeln (A, C, G, I, J, H, 20)	Kohlroulade mit Salzkartoffeln (A, G, I, D, 20, N)	Schweineschnitzel mit Schmorzwiebeln und Kartoffelstampf (A, C, F, H, 16)	Irischer Kartoffelauflauf (A, H, J, I, 20)
7,50 €	7,50 €	7,50 €	7,50 €	7,50 €
Backfisch mit Rohkost, Kartoffelstampf und Remoulade (A, H, J, C, I, G)	Ofenkartoffel mit Quark, Salat und Hähnchenbruststrei- fen (A, J, C, 19, E, I)	Reispfanne mit Ei und Gemüse (A, G, I, E, 20, N)	Halber Broiler mit Pommes (A, G, 20, N)	Schweineschnitzel mit Kartoffelsalat (A, C, G, H, I, 20, 16)
7,50 €	7,50 €	7,50 €	7,50 €	7,50 €
Kesselgulasch (A, H, I, J, 20)	Kesselgulasch (A, H, I, 20)	Kesselgulasch (A, H, I, 20)	Kesselgulasch (A, H, I, 20)	Kesselgulasch (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