

Speiseplan 14.09.–18.09.2026

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
Lasagne Bolognese (A, H, I, 16, 22, G, 19)	Szegediner Gulasch mit Salzkartoffeln (A, C, G, I, J, H, 20)	Königsberger Klopse mit Rote Bete und Salzkartoffeln (A, G, I, D, 20, N)	Schweineschnitzel mit Blumenkohl und Salzkartoffeln (A, C, F, H, 16)	Schweinegeschnetzeltes mit Reis (A, H, J, I, 20)
7,50 €	7,50 €	7,50 €	7,50 €	7,50 €
Senfeier mit Salzkartoffeln und Rohkost (A, H, J, C, I, G)	Kochfisch mit Dillsauce und Salzkartoffeln (A, J, C, 19, E, I)	Leberkäse mit Spiegelei und Kartoffelstampf (A, G, I, E, 20, N)	Hähnchenbrust Milanese mit Spaghetti (A, G, 20, N)	Schweineschnitzel mit Kartoffelsalat (A, C, G, H, I, 20, 16)
7,50 €	7,50 €	7,50 €	7,50 €	7,50 €
Fischeintopf (A, H, I, J, 20)	Fischeintopf (A, H, I, 20)	Fischeintopf (A, H, I, 20)	Fischeintopf (A, H, I, 20)	Fischeintopf (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