

Speiseplan 3.11.-7.11.2025

Mittagstisch 11.00 bis 13.30 Uhr



Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Gebratene Nudeln, Gemüse,Hähnchen (A,16,C,G,J,20))	Hähnchenschenkel, Buttererbsen,Salzkart., (A,C,G,I,H,16)	Eisbein,Sauerkraut, Erbspüree (A,H,22,I,B,J,20,16)	Schweineschnitzel, Schwarzwurzeln, Salzkart., (A,C,G,H,20)	Boulette,Letscho, Stampfkart., (A,C,G,H,J,16)
7,50 €	7,50 €	7,50 €	7,50 €	7,50€
Milchreis,Apfelmus (G,A,20,H,16)	Kartoffel-Paprika Hackfleisch-Auflauf (A,C,G,20,H,J,)	Spiegeleier,Spinat, Salzkart., (A,C,E,G,16,20)	diverse Salate auf Vorbestellung bis 10 Uhr (Hähnchen, Thunfisch oder Hirtenkäse)	Schweineschnitzel, Kartoffelsalat (A,C,G,H,J,16)
7,50 €	7,50 €	7,50 €	7,50 €	7,50€
Tomatencremesuppe (A,G,H,20)	Tomatencremesuppe (A,G,H,20)	Tomatencremesuppe (A,G,H,20)	Tomatencremesuppe (A,G,H,20)	Tomatencremes. (A,G,H,20)
5,00 €	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