

Speiseplan 10.11.-14.11.2025

Mittagstisch 11.00 bis 13.30 Uhr



Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Jagdwurst gebraten, Nudeln, Tomatensoße (A,C,H,20)	Schweinekotelett, grüne Bohnen, Salzkartoffeln (A,C,H,G,16)	Putengyros, Metaxa- soße, Reis, Rohkost (A,C,G,16;18,20,H)	Schnitzel, Champignons, Herzoginkartoffeln (A,C,H,J,16)	Gulasch, Salzkartoffeln, Gewürzgurke (A,H,J,I,16)
7,50 €	7,50 €	7,50 €	7,50 €	7.50€
Matjes, Remoulade, Stampfkartoffeln, Rohkost (A,C,D,J,I,16,N,G)	Süß-Saure Eier, Salzkartoffeln, Rohkost (A,C,J,G,20)	Boulette, Bayrisch Kraut, Salzkartoffeln (C,A,H,J,A,20)	diverse Salate auf Vorbestellung bis 10 Uhr (Hähnchen, Thunfisch oder Hirtenkäse)	Schnitzel, Kartoffelsalat, (A,C,H,J,16,,)
7,50 €	7,50 €	7,50 €	7,50 €	7.50€
Gulaschsuppe (A,I,16,J),	Gulaschsuppe (A,I,16;J)	Gulaschsuppe (A,I,16,J)	Gulaschsuppe (A,I,J,16)	Gulaschsuppe (A,J,I,16)
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