

Speiseplan 17.11-21.11.2025

Mittagstisch 11.00 bis 13.30 Uhr



Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Spaghetti Carbonara (A,16,C,G,J,20))	Grütwurst, Sauerkraut, Salzkartoffeln (A,C,G,I,H,16)	Wildgulasch, Rotkohl, Salzkartoffeln (A,H,22,I,B,J,20,16)	Schweineschnitzel überbacken mit Tomate& Zwiebel, Bratkartoffeln, Rahmgurkensalat (A,C,G,H,20)	Hähnchencurry, Reis (A,C,G,H,J,16)
7,50 €	7,50 €	7,50 €	7,50 €	7,50€
Kochfisch, Salzkartoffeln, Möhrensalat (G,A,20,H,16)	Currywurst, Pommes, Rohkost (A,C,G,20,H,J,)	Senfeier, Salzkartoffeln, Rohkost (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€
Steckrübeneintopf (A,G,H,20)	Steckrübeneintopf (A,G,H,20)	Steckrübeneintopf (A,G,H,20)	Steckrübeneintopf (A,G,H,20)	Steckrübeneintopf (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