

Speiseplan 8.12.-12.12.2025

Mittagstisch 11.00 bis 13.30 Uhr



Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Nudeln, Tomatensoße, Jagdwurst gebraten (A,C,I,J,20)	Bauernfrühstück, Gewürzgurke (A,C,H,J,20,16)	Gefüllte Paprikaschote, Salzkartoffeln (A,I,C,J,20)	Schweineschnitzel, Mischgemüse Salzkartoffeln, (A,C,G,H,20)	Hirtenrolle, Paprikasoße, Stampfk., (A,C,I,J,16)
7,50 €	7,50 €	7,50 €	7,50 €	7,50€
Grieß mit Kirschen (A,G,20,16)	Hähnchenschnitzel, Spätzle, Käsesoße (A,C,G,20,16)	Matjes, Remoulade, Stampfkartoffeln, (B,D,I,G,20,A)	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€
Kürbissuppe (A,G,20)	Kürbissuppe (A,G,20)	Kürbissuppe (A,G,20)	Kürbissuppe (A,G,20)	Kürbissuppe (A,G,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