

Essenplan für die Woche vom 18.08. - 22.08.2025

Unser tägliches Angebot		
Marinierter Hering mit Kartoffeln	2/D,G	6,50 €
Kräuterquark (mit oder ohne Zwiebeln) mit Kartoffeln und Leinöl (veg.)	G	6,00 €
Sülze mit Röster und Remouladensoße, Salatgarnitur	2,5/G	6,50 €
Hausgem. Boulette mit Röster und Remouladensoße, Salatgarnitur	A,C,G	6,80 €
Bratwurst mit Röster und Salatgarnitur	5	6,50 €
2 Setzeier mit Röster und Salatgarnitur (veg.)	C	6,00 €

Montag	Spaghetti Bolognese mit Streukäse	A,C,G	8,00 €
	Kartoffelplinse mit Apfelmus	2/A	5,30 €
	Grüne Bohneneintopf mit Brot und Kompott	2/A	6,50 €
	Schokopudding mit Vanillesoße	G	1,50 €
Dienstag	Schnitzel mit Mischgemüse, Pfefferrahmsoße und Kartoffeln	A,C	8,50 €
	Schnitzel mit hausgem. Kartoffelsalat und Setzei	A,C	8,50 €
	Erbsencremesuppe mit Baguette und Kompott (veg.)	G	5,10 €
	Johannisbeerquarkspeise	2/G	1,50 €
Mittwoch	Sahnegulasch mit Buttermöhren und Reis oder Kartoffeln	A	8,40 €
	Spinat mit Kartoffeln und Rührei oder 2 Setzeier (veg.)	A,C,G	7,90 €
	Gemüseintopf mit Brot und Kompott	A	6,40 €
	Vanillepudding mit Früchten	G	1,50 €
Donnerstag	Kaßlerschmorbraten mit Sauerkraut und Klößen oder Kartoffeln	2/A	8,40 €
	Röster mit Kräuterrührei und Blumenkohl Gemüse (veg.)	C	8,00 €
	Asiatische Hühnersuppe mit Baguette und Kompott	G	6,50 €
	Götterspeise mit Vanillesoße	G	1,50 €
Freitag	Hähnchenkeule mit Rotkohl und Kartoffeln	2/A	8,30 €
	Bandnudeln mit Champignoncremsoße (veg.)	A,G	7,80 €
	Stracciatellajoghurt	G	1,50 €

Zusatzstoffe :

1 Farbstoffe 2 Konservierungsstoffe 3 Antioxidationsmittel 4 Geschmacksverstärker 5 Phosphate 6 Süßungsmittel

Allergene :

A Glutenhalt. Getreide, B Krebstiere, C Eier, D Fisch, E Erdnüsse, F Soja, G Milch, M Erdnüsse, I Sellerie, J Senf, K Sesamsamen, L Schwefeldioxid, M Lupinen, N Weichtiere

veg. (vegetarisch)

Montag – Freitag

08.00 – 14.00 Uhr

Frühstück

08.00 – 10.00 Uhr

Mittagessen

11.00 – 13.30 Uhr