

Essenplan für die Woche vom 22.09. - 26.09.2025

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	Sahnegeschnetzeltes mit Buttererbsen und Reis oder Kartoffeln	A	8,40 €
	4 Kartoffelplnse mit Apfelmus	2/A	5,30 €
	Deftige Kartoffel-Hackfleischsuppe mit Brot und Kompott	A,C	6,60 €
	Schokopudding mit Vanillesoße	G	1,50 €
Dienstag	Paniertes Seelachsfilet mit hausgem. Kartoffelsalat und Kräuterdipp	A,G	8,40 €
	Rosmarinkartoffeln mit Prinzessbohnen und Kräuterrührei (veg.)	C	8,00 €
	Rosenkohleintopf mit Brot und Kompott	A	6,40 €
	Sahnequarkspeise mit Heidelbeerschicht	2/G	1,50 €
Mittwoch	Knusprige Hähnchenkeule mit Rotkohl und Klößen oder Kartoffeln	2/A	8,30 €
	Gemüsekartoffelstampf mit 2 Setzeiern und Rohkostsalat (veg.)	C/G	7,80 €
	Soljanka mit Baguette und Kompott	A,G	6,70 €
	Vanillepudding mit Früchten	G	1,50 €
Donnerstag	Hausgem. Kohlroulade mit Soße und Kartoffeln	A,C	8,70 €
	Kartoffeln mit Blumenkohl-Brokkoligemüse und Gurkensalat (veg.)	G	8,00 €
	Vegetarischer Linseneintopf mit Baguette und Kompott (veg.)	2/A	6,10 €
	Grießkompott mit Früchten	G	1,50 €
Freitag	Bratwurst mit Bayrisch-Kraut, Soße und Kartoffeln	2,5/A	8,00 €
	Bandnudeln mit Champignon-Curry-Rahmsoße (veg.)	2/A,G	7,80 €
	Zitronenquarkspeise	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)

Kurze Info : 1 Woche Betriebsferien vom 06.10. - 10.10.2025