

Essenplan für die Woche vom 03.11. - 07.11.2025

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	Wurstgulasch mit Nudeln und Streukäse	5/A,G	8,00 €
	4 Kartoffelplnse 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 Erbsenrahmgemüse und Kartoffelstampf	A,C,G	8,50 €
	Schnitzel mit Blumenkohlgemüse, Soße und Kartoffeln	A,C	8,50 €
	Gemüsecremesuppe mit Baguette und Kompott (veg.)	G	6,20 €
	Pfirsichquarkspeise	2/G	1,50 €
Mittwoch	Knuspr. Hähnchenkeule mit Rotkohl, Soße und Klößen oder Kartoffeln	2/A	8,30 €
	Eierfrikassee mit Reis oder Kartoffeln und Rohkostsalat (veg.)	A,C	7,80 €
	Veget. Linseneintopf mit Baguette und Kompott (veg.)	2/G	6,30 €
	Vanillepudding mit Früchten	G	1,50 €
Donnerstag	Schwarzbierbraten mit Prinzessbohnen und Knödel oder Kartoffeln	A	8,50 €
	Rosmarinkartoffeln mit Möhren-Kohlragibgemüse und Rührei (veg.)	C	7,90 €
	Gelbe Erbseneintopf mit Brot und Kompott	2/A	6,50 €
	Grießkompott mit Früchten	G	1,50 €
Freitag	Bratwurst mit Sauerkraut, Soße und Kartoffelstampf	2,5/A	8,00 €
	Spaghetti mit Käse-Sahnesoße und Schinkenstreifen	5/A	7,80 €
	Früchtejoghurt	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)
Hinweis : Ab jetzt auch Kartenzahlung möglich.

Montag – Freitag

08.00 – 14.00 Uhr

Frühstück

08.00 – 10.00 Uhr

Mittagessen

11.00 – 13.30 Uhr