

Essenplan für die Woche vom 20.10. - 24.10.2025

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	Jägerschnitzel mit Nudeln und Tomatensoße	A,C	8,00 €
	Jägerschnitzel mit Bohnengemüse und Kartoffelstampf	2/A,C,G	8,00 €
	Grießbrei mit Sauerkirschen	2/G	5,30 €
	Deftige Kartoffelsuppe mit Brot und Kompott	A	6,50 €
	Schokopudding mit Vanillesoße	G	1,50 €
Dienstag	Schnitzel mit Letschogemüse und Spätzle oder Püree	2/A,C	8,50 €
	Schnitzel mit Rosenkohl, Soße und Kartoffeln	A,C	8,50 €
	Möhren-Ingwercremesuppe mit Baguette und Kompott (veg.)	G	6,30 €
	Sahnequarkspeise mit Stachelbeerschicht	2/G	1,50 €
Mittwoch	Paniertes Seelachsfilet mit Gemüse, Dillsoße und Reis oder Kartoffeln	A	8,40 €
	Röster mit glasierten Möhren und Rührei (veg.)	C	8,00 €
	Käse-Lauchcremesuppe mit Baguette und Kompott	A,C,G	6,60 €
	Vanillepudding mit Früchten	G	1,50 €
Donnerstag	Ungarischer Gulasch mit Bandnudeln oder Kartoffeln	A	8,50 €
	Spinat mit Kartoffeln und Rührei oder 2 Setzeiern (veg.)	A,C	7,90 €
	Weißer Bohneneintopf mit Brot und Kompott	2/A	6,40 €
	Apfelmus mit Vanillecreme	2/G	1,50 €
Freitag	Gebratene Leber mit Rotkohl, Zwiebelsoße und Kartoffelstampf	2/A	8,10 €
	Soljanka mit Baguette und Kompott	5/A	6,60 €
	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)

Montag – Freitag

08.00 – 14.00 Uhr

Frühstück

08.00 – 10.00 Uhr

Mittagessen

11.00 – 13.30 Uhr