

Essenplan für die Woche vom 10.11. - 14.11.2025

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	Sahnegeschnetzeltes mit Buttererbsen und Reis oder Kartoffeln	A	8,40 €
	2 Eierplinse mit Apfelmus	2/A,C,G	5,30 €
	Deftige Kartoffel-Hackfleischsuppe mit Brot und Kompott	A,C	6,60 €
	Schokopudding mit Vanillesoße	G	1,50 €
Dienstag	Hühnerfrikassee mit Reis oder Kartoffeln	A	8,50 €
	Gemüsekartoffelstampf mit 2 Setzeiern und Rohkostsalat (veg.)	C,G	7,90 €
	Hühnernudelsuppe mit Brot und Kompott	I	6,50 €
	Sahnequarkspeise mit Mandarinschicht	2/G	1,50 €
Mittwoch	Panierter Leberkäse mit Kartoffelstampf und Bohnenrahmgemüse	5/A,G	8,20 €
	Spaghetti Spinat-Thunfisch-Sahnesoße	A,G	8,00 €
	Tomatencremesuppe mit Baguette und Kompott (veg.)	2/G	6,10 €
	Vanillepudding mit Früchten	G	1,50 €
Donnerstag	Hausgem. Kohlroulade mit Soße und Kartoffeln	A,C	8,70 €
	Röster mit Kräuterrührei und Porreeahmgemüse (v.)	C,G	8,00 €
	Gemüseeeintopf mit Brot und Kompott	A	6,40 €
	Rote Beerengrütze mit Vanillesoße	G	1,50 €
Freitag	Bunte Bratwurstpfanne mit Nudeln oder Kartoffeln	5/A	8,00 €
	Grützwurst mit Sauerkraut und Kartoffeln	2	8,00 €
	Starcciatellajoghurt	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