

Essenplan für die Woche vom 09.02. - 13.02.2026

Unser tägliches Angebot			
	Marinierter Hering mit Kartoffeln	2/D,G	6,80 €
	Kräuterquark (mit oder ohne Zwiebeln) mit Kartoffeln und Leinöl (veg.)	G	6,20 €
	Sülze mit Röster und Remouladensoße, Salatgarnitur	2,5/G	6,60 €
	Hausgem. Boulette mit Röster und Remouladensoße, Salatgarnitur	A,C,G	6,90 €
	Bratwurst mit Röster und Salatgarnitur	5	6,60 €
	2 Setzeier mit Röster und Salatgarnitur (veg.)	C	6,20 €

Montag	Schichtkraut mit Nudeln oder Kartoffeln	A,C	8,20 €
	Milchreis mit Zucker und Zimt und Apfelmus	2/G	5,40 €
	Deftige Kartoffelsuppe mit Brot und Kompott	5/A,I	6,60 €
	Schokopudding mit Vanillesoße	C	1,50 €
Dienstag	Paprika-Hähnchenpfanne mit Reis oder Kartoffelstampf	A	8,50 €
	Röster mit Kräuterrührei Porreeahmgemüse (veg.)	C	8,00 €
	Vegetarischer Linseneintopf mit Brot und Baguette	2/A,G	6,40 €
	Himbeer-Bananenquarkspeise	G	1,50 €
Mittwoch	Hausgem. Boulette mit Rosenkohlrahmgemüse und Spätzle	A,C	8,30 €
	Kartoffeln mit Prinzessbohnen, Pfefferrahmsoße und 2 Setzeier (veg.)	C	8,10 €
	Grüne Bohneneintopf mit Brot und Kompott	2/A	6,60 €
	Vanillepudding mit Früchten	G	1,50 €
Donnerstag	Ungarischer Gulasch mit Knödel oder Kartoffeln	2/A	8,50 €
	Spaghetti mit Käse-Sahnesoße und Schinkenstreifen	5/A,G	7,90 €
	Erbsencremesuppe mit Baguette und Kompott	G	6,30 €
	Götterspeise mit Vanillesoße	G	1,50 €
Freitag	Bunte Bratwurstpfanne mit Nudeln oder Kartoffeln	5/A	8,20 €
	Eierfrikassee mit Reis oder Kartoffeln und Rohkostsalat (veg.)	A,C	8,00 €
	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)

Montag – Freitag

08.00 – 14.00 Uhr

Frühstück

08.00 – 10.00 Uhr

Mittagessen

11.00 – 13.30 Uhr