

Essenplan für die Woche vom 17.11. - 21.11.2025

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	Spaghetti Bolognese mit Streukäse	A,C,G	8,00 €
	Hefeklöße mit Blaubeeren	2/A	5,30 €
	Weißer Bohneneintopf mit Brot und Kompott	2/A	6,40 €
	Schokopudding mit Vanillesoße	G	1,50 €
Dienstag	Schnitzel mit Rahmchampignon und Bandnudeln oder Kartoffeln	A,C	8,50 €
	Schnitzel mit Prinzessbohnen, Pfefferrahmsoße und Kartoffelstampf	A,C	8,50 €
	Kürbiscremesuppe mit Baguette und Kompott (veg.)	G	6,40 €
	Erdbeerquarkspeise	G	1,50 €
Mittwoch	Geschnetzeltes nach „ Gyros Art „ mit Tzatziki und Reis	A,G	8,30 €
	Saure Eier mit Senfsoße, Kartoffeln und Rohkostsalat (veg.)	A,C	8,00 €
	Brühreis mit Brot und Kompott	I	6,50 €
	Vanillepudding mit Früchten	G	1,50 €
Donnerstag	Knusprige Entenkeule mit Rotkohl und Klößen oder Kartoffeln	2/A	9,70 €
	Kartoffeln mit Blumenkohl und holländischer Soße, Salat (veg.)	A	7,80 €
	Mexikanischer Bohneneintopf mit Brot und Kompott	2/A	6,50 €
	Apfelmus mit Vanillecreme	2/G	1,50 €
Freitag	Currywurst mit Tomaten-Paprikasoße und Kartoffelstampf	5/A	8,00 €
	Deftige Gulaschsuppe mit Baguette und Kompott	A	7,10 €
	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)

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