

Essenplan für die Woche vom 15.09. - 19.09.2025

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	Schichtkraut mit Pennenudeln oder Kartoffeln	A,C	8,20 €
	Spinat mit Kartoffeln und Rührei oder 2 Setzeiern (veg.)	A,C	8,00 €
	Chinesische Hühnersuppe mit Brot und Kompott	I	6,50 €
	Schokopudding mit Vanillesoße	G	1,50 €
Dienstag	Schnitzel mit Letschogemüse und Spätzle oder Kartoffeln	2/A,C	8,50 €
	Schnitzel mit Rotkohl, Soße und Kartoffeln	2/A,C	8,50 €
	Erbsencremesuppe mit Baguette und Kompott (veg.)	G	6,10 €
	Bananen-Birnenquarkspeise	2/G	1,50 €
Mittwoch	Hähnchenpfanne mit Nudeln und Schmorgemüse	A,C	8,40 €
	Grießbrei mit Sauerkirschen	2/G	5,30 €
	Grüne Bohneneintopf mit Brot und Kompott	2/A	6,50 €
	Vanillepudding mit Früchten	G	1,50 €
Donnerstag	Kaßler-Sauerkrautpfanne mit Knödel oder Kartoffeln	2/A	8,40 €
	Selleriekartoffelstampf mit Brokkoligemüse und Rührei (veg.)	C,G	8,00 €
	Mexikanischer Bohneneintopf mit Brot und Kompott	2/A	6,30 €
	Sauerkirschquarkspeise	2/G	1,50 €
Freitag	Lebergulasch mit Rotkohl und Kartoffelstampf	2/A	8,00 €
	Grützwurst mit Sauerkraut und Kartoffeln	2	8,00 €
	Himbeerjoghurt	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)

Kurze Info : 1 Woche Betriebsferien vom 06.10. - 10.10.2025