

Speiseplan



für die Woche vom 20.04. bis 24.04.2026

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Gyros, dazu Reis, Tsatsiki und Rohkost 7,50	Schnitzel, dazu Rahmblumenkohl und Kartoffeln 7,60	Saure Eier in Senfsoße, dazu Rotkohl und Kartoffeln 7,50	Fischfilet im Knuspermantel, dazu Remouladensauce, Pommes und Salat 7,70	Rinderzunge, dazu Gemüse und Kartoffeln 8,80
Herzhaft gefüllte Tortillas mit Käse überbacken 7,40	Milchreis, dazu Zucker, Zimt und Butter 5,10	Nudeln mit Wurstgulasch und Käse 7,50	Sülze, dazu Bratkartoffeln und Remouladensauce 7,50	Linseneintopf mit Wurst 5,10

Änderungen vorbehalten

Werte Kundschaft, Kochen bedeutet Kreativität. Bei Allergien fragen Sie bitte unbedingt beim Personal nach eventuellen Änderungen!

Zusatzstoffe: 1 Konservierungsmittel, 2 Antioxidationsmittel, 3 Farbstoffe, 4 Geschmacksverstärker, 5 Nitritpökelsalz, 6 Phosphat, 7 geschwefelt

Allergene: **A** Glutenhaltiges Getreide sowie daraus gewonnene Erzeugnisse, **Aw** Weizen, **B** Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse, **C** Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse, **D** Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse, **E** Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse, **F** Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse, **G** Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose), **H** Schalenfrüchte sowie daraus gewonnene Erzeugnisse, **I** Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse, **J** Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse, **K** Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse, **L** Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als insgesamt vorhandenes SO₂, **M** Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse, **N** Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

Bei Fragen zu Allergenen wenden Sie sich bitte an unser Personal!