

01.06.-05.06.2026

Suppen & Eintöpfe:

- Spargel-Creme-Suppe mit Croutons (330 kcal / A1, G) 5,0
- Oma's Erbseneintopf (520 kcal / Schweinefleisch, A1, I) 5,4
- + Bockwurst (+280 kcal / Schweinefleisch, L) +2,0

Tagesgerichte:

MONTAG:

- Deutscher Stangenspargel mit Sauce Hollandaise und Frühkartoffeln (750 kcal / G) – wahlweise mit 8,9
- + gebratenem Lachsfilet oder (1.260 kcal / A1, D), 12,9
- + Schweineschnitzel „Wiener Art“ oder (1.340 kcal / Schweinefleisch, A1, C),
- + Katenschinken (1.080 kcal / Schweinefleisch, L)

DIENSTAG:

- Paniertes Hähnchenschnitzel mit Kohlrabi-Möhren-Gemüse und Salzkartoffeln (870 kcal / Hähnchenfleisch, A1, C, G) 8,9
- Sellerieschnitzel mit Kohlrabi-Möhren-Gemüse und Salzkartoffeln (820 kcal / A1, C, G, I)

MITTWOCH:

- Rotbarschfilet mit Tomate-Mozzarella überbacken, Kartoffelgratin und Apfel-Rotkrautsalat (1.130 kcal / A1, D, G) 8,9
- Gebackener Feta mit Tomate-Mozzarella überbacken, Kartoffelgratin und Apfel-Rotkrautsalat (1.290 kcal / A1, G)

DONNERSTAG:

- Hausgemachte Schweine- oder Rinderrouladen mit grünen Bohnen und Salzkartoffeln o. Klößen (1.120-1.200 kcal / Schweine-/Rindfleisch, A1, G) 8,9
- 10,9
- Nudelauflauf mit Käse-Sauce (1.010 kcal / A1, G) 7,9

FREITAG:

- Schmorgurken-Rahm-Pfanne nach DDR-Rezept mit Pellkartoffeln (680 kcal / Schweine-/Rindfleisch, A1, G) 7,9
- Veggie-Schmorgurken mit Pellkartoffeln (540 kcal / A1, G)

Wochengerichte:

- Hühnerfrikassee mit Butter-Reis o. Salzkartoffeln (590/450 kcal / Hähnchenfleisch, A1, G) 7,9

Alle Preise in Euro & inkl. MwSt.! Änderungen vorbehalten! Alle Speisen auch außer Haus!

Zusatzstoffe: 1= mit Konservierungsstoff, 2= mit Geschmacksverstärker, 3= mit Antioxidationsmittel, 4= mit Farbstoff, 5= mit Phosphat, 6= mit Süßungsmittel, 7= koffeinhaltig, 8= chininhaltig, 9=geschwärzt, 10=enthält Phenylalaninquelle
Enthält folgende Allergene: A= glutenhaltiges Getreide (Weizen1, Roggen2, Gerste3, Hafer4, Dinkel5, Kamut6, Hybridstämme7), B= Krebstiere, C= Eier, D= Fisch, E= Erdnüsse, F= Soja, G= Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose), H= Schalenfrüchte (Mandell, Haselnuss2, Walnuss3, Cashew4, Pecannuss5, Paranuss6, Pistazie7, Macadamianuss8 und Queenslandnuss9), I= Sellerie, J= Senf, K= Sesamsamen, L= Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l, M= Lupinen, N= Weichtiere