

Mittagstisch



KW42 – 12.10.2026 – 16.10.2026

Montag, 12.10.2026

Putenschnitzel `Natur` an einer feinen Bier-Soße serviert mit frischen Spätzle
A1;A3;A8;A12;A22;A24-G

Oder

Bergkäse-Nocken serviert auf cremigem Lauchrahm

A1;A8;A12;A21

Dienstag, 13.10.2026

Gebratener Fleischkäse mit Kartoffelsalat und karamellisierten Karöttchen
A12;A21;A22-S

Oder

Veganes Schnitzel auf Kartoffelsalat mit kräftiger Bratensoße

A1;A11;A21;A22



Mittwoch, 14.10.2026

Saftiger Hausgemachter Hackbraten mit Spätzle und
Leipziger-Allerlei in feiner Soße

A1;A8;A12;A21;A22-S/R

Oder

Gefüllte Ravioli in fruchtiger Tomatensoße und Parmesan

A1;A8;A12;A21

Donnerstag, 15.10.2026

Aromatisches Gyros serviert mit Tomatenreis und hausgemachtem Zaziki
A12;A21;A22-S

Oder

Fluffiger Kaiserschmarrn mit Rosinen und Apfelmus

A1;A8;A12;A24

Freitag, 16.10.2026

Fisch Bordelaiser an feinem Reis und cremiger Sahne-Soße

A1;A9;A12;A21-F

Oder

Angebraten Kartoffel-Gnocchi mit Kürbis-Pesto und herzhaftem Hüttenkäse

A1;A8;A12;A13

Menü 1 oder 2 = EUR 8,00

Tagessuppe, & Nachtisch = jeweils EUR 1,50

Beilagen Salat = EUR 2,00

A1 Weizen, A2 Roggen, A3 Gerste, A4 Hafer, A5 Dinkel, A6 Kamut, A7 Krebstiere, A8 Eier,

Allergene:

A9 Fische, A10 Erdnüsse, A11 Sojabohnen, A12 Milch, A13 Mandeln, A14 Haselnüsse, A15 Walnüsse,
A16 Cashewnüsse, A17 Pecannüsse, A18 Paranüsse, A19 Pistazien, A20 Macadamia- oder Queensland Nüsse,
A21 Sellerie, A22 Senf, A23 Sesamsamen, A24 Schwefeloxid und Sulfite, A25 Lupine, A26 Weichtiere

Zusatzstoffe:

1 Farbstoffe, 2 Antioxidationsmittel, 3 Phosphat, 4 Konservierungsstoffe

Fleischsorten:

S = Schwein, R = Rind, G = Geflügel, K = Kalb, L = Lamm, W = Wild, F/M = Fisch/Meeresfrüchte

