

Wochenplan

12.01.2026 - 16.01.2026

Immer
mittwochs:
2 kleine Haxen^(Y,6)
auf Sauerkohl⁽ⁱ⁾
mit 1 Backware^(a1,a2,a3,a,f,g)
7,00 Euro



	Menü 1 • 6,00 €	Menü 2 • 6,00 €	Hausgericht (inkl. Dessert) • 7,50 €
Montag	Tomatensuppe mit Ebly ^(a1) (zarter Sonnenweizen) und Kräutern	Geflügelboulette ^(a1,c,i,j) mit Bratensoße ^(a1,j) , Spinat ^(a1) und Salzkartoffeln	Rindergulasch ^(a1) mit Rotkohl ⁽⁷⁾ und Kartoffeln
Dienstag	Karotten-Süßkartoffel-Suppe ^(a1) mit Ingwer dazu Dinkel-Vollkorn-Brot ^(a1, Dinkel)	Pfannengemüse ^(a1,g) (Paprika, Broccoli, Zucker- schoten, Karotten) mit Hähnchenbruststreifen und Vollkorn-Naturreis	Königsberger Klopse ^(a1) mit Kapernsoße ^(a1,g) und Kartoffeln dazu Rote Bete ⁽⁵⁾
Mittwoch	Hefeklöße ^(a1,c,g) mit Vanillesoße ^(3,g) (Puddingsoße mit Vanillegeschmack)	Hörnchennudeln ^(a1,c) mit Sauce Bolognese ^(a1)	Bayrischer Leberkäse ^(a1,a2,a,f,g,j,Y,Z,1,2,4) mit Sauerkraut ^(a1,Y) und Erbsenpüree ^(g,Y)
Donnerstag	Sternchennudelsuppe ^(a1,c,i) mit Rindfleisch dazu Dinkel-Vollkorn-Brot ^(a1,a2,a3)	Reisnudelpfanne ^(a1) mit Ei ^(c) , Gemüse und Rahmsoße ^(a1,g)	Schweinegulasch ^(a1) mit Blumenkohl ^(a1) und Kartoffeln
Freitag	Vegetarische Erbsensuppe ⁽ⁱ⁾ mit Kartoffel-Gemüse-Einlage	2 Jumbo-Fischstäbchen ^(a1,d) mit Zitronen-Butter-Soße ^(a1,g) und Kartoffeln	Bauernfrühstück ^(c,1,2,3,4,5,6)

zusätzliches
Angebot

Säfte
2,00 Euro

verschiedene Softdrinks
2,20 Euro

Wasser medium/still
2,00 Euro

Bockwurst^(Y,2,4,6) + Brötchen^(a1,a3,a,f,g)
& Senf
2,50 Euro

verschiedene Backwaren^(a1,c,f,g,h1)
1,00 Euro

verschiedener
Nachtisch^(g,3,h1,h2,h3,h4,h5,h6,h7,h8)
1,50 Euro

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe: ⁽¹⁾ - Geschmacksverstärker; ⁽²⁾ - Antioxidationsmittel; ⁽³⁾ - Farbstoff; ⁽⁴⁾ - Konservierungsmittel; ⁽⁵⁾ - mit Süßungsmittel; ⁽⁶⁾ - mit Phosphat; ⁽⁷⁾ - mit einer Zuckerart und Süßungsmittel; ⁽⁸⁾ - natürliche Aromen - Kennzeichnungspflichtige Allergene: ^(a1) - Weizen, ^(a2) - Roggen, ^(a3) - Gerste, ^(a4) - Hafer, ^(a) - Krebstiere*, ^(c) - Eier*, ^(d) - Fisch*, ^(e) - Erdnüsse*, ^(f) - Sojabohnen*, ^(g) - Milch*, ^(h1) - Mandeln*, ^(h2) - Haselnüsse*, ^(h3) - Walnüsse*, ^(h4) - Cashewnüsse*, ^(h5) - Pecannüsse*, ^(h6) - Paranüsse*, ^(h7) - Pistazien*, ^(h8) - Macadamia- oder Queenslandnüsse*, ⁽ⁱ⁾ - Sellerie*, ^(j) - Senf*, ^(k) - Sesam*, ^(l) - Schwefeldioxid & Sulfite, ^(m) - Lupine*, ⁽ⁿ⁾ - Weichtiere* * = oder Erzeugnisse

Wochenplan

19.01.2026 - 23.01.2026

Immer
mittwochs:
2 kleine Haxen^(Y,6)
auf Sauerkohl⁽ⁱ⁾
mit 1 Backware^(a1,a2,a3,a,f,g)
7,00 Euro



	Menü 1 • 6,00 €	Menü 2 • 6,00 €	Hausgericht (inkl. Dessert) • 7,50 €
Montag	Nudelsuppe ^(a1,i) mit buntem Gemüse, Geflügelfleisch und Vollkornnudeln	Spirelli ^(a1,c) mit Tomatensoße ^(a1) und Geflügelwursteinlage ^(2,3,4,6,7)	Schweinegulasch „Szegediner Art“ ^(a1) mit Kartoffeln
Dienstag	Cremiger Milchreis ^(g) mit Zucker und Zimt dazu Apfelmus	Kartoffel-Broccoli-Auflauf mit Käse gratiniert ^(a1,g)	Schweineschnitzel ^(a1,c) , Erbsengemüse ^(a1) mit Soße ^(a1) und Kartoffeln
Mittwoch	Eierstichsuppe ^(a1,c,g,i) mit Suppengemüse, Geflügelfleisch	Würzige Gehacktesstippe ^(5,a1) mit Gewürzgurke ⁽⁵⁾ und selbstgemachtes Kartoffelpüree ^(g)	Knusprig gebratene Hähnchenkeule mit Soße ^(a1) , Mischgemüse ^(a1) und Kartoffeln
Donnerstag	Grüner Erbseneintopf ^(a1,i) mit KasselerSuppenfleisch ^(2,4,6)	Vollkornnudeln ^(a1) mit vegetarischer Gemüse-Bolognese ^(a1,i)	Selbstgemachte Paprikaschote ^(a1,c,i) mit würzigem Hackfleisch, Bratensoße ^(a1) und Kartoffeln
Freitag	Kesselgulaschsuppe ^(2,4,6) (Schweinefleisch) mit Kartoffel- und Gemüseeinlage ^(a1,a3,i)	Hackfleisch-Gemüse-Kartoffelpüree-Auflauf ^(a1) mit Käse ^(g) überbacken	Schaschlikpfanne ^(a1,a,Y,Z) mit Ciabatta Brötchen ^(a, a1,a3,c,f,g,k)

zusätzliches
Angebot

Säfte
2,00 Euro

verschiedene Softdrinks
2,20 Euro

Wasser medium/still
2,00 Euro

Bockwurst^(Y,2,4,6) + Brötchen^(a1,a3,a,f,g)
& Senf
2,50 Euro

verschiedene Backwaren^(a1,c,f,g,h1)
1,00 Euro

verschiedener
Nachtisch^(g,3,h1,h2,h3,h4,h5,h6,h7,h8)
1,50 Euro

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe: ⁽¹⁾ - Geschmacksverstärker; ⁽²⁾ - Antioxidationsmittel; ⁽³⁾ - Farbstoff; ⁽⁴⁾ - Konservierungsmittel; ⁽⁵⁾ - mit Süßungsmittel; ⁽⁶⁾ - mit Phosphat; ⁽⁷⁾ - mit einer Zuckerart und Süßungsmittel; ⁽⁸⁾ - natürliche Aromen - Kennzeichnungspflichtige Allergene: ^(a1) - Weizen, ^(a2) - Roggen, ^(a3) - Gerste, ^(a4) - Hafer, ^(a5) - Krebstiere*, ^(a6) - Eier*, ^(a7) - Fisch*, ^(a8) - Erdnüsse*, ^(a9) - Sojabohnen*, ^(a10) - Milch*, ^(a11) - Mandeln*, ^(a12) - Haselnüsse*, ^(a13) - Walnüsse*, ^(a14) - Cashewkerne*, ^(a15) - Pecannüsse*, ^(a16) - Paranüsse*, ^(a17) - Pistazien*, ^(a18) - Macadamia- oder Queenslandnüsse*, ^(a19) - Sellerie*, ^(a20) - Senf*, ^(a21) - Sesam*, ^(a22) - Schwefeldioxid & Sulfite, ^(a23) - Lupine*, ^(a24) - Weichtiere* * = oder Erzeugnisse

Wochenplan

26.01.2026 - 30.01.2026

Immer
mittwochs:
2 kleine Haxen^(Y,6)
auf Sauerkohl⁽ⁱ⁾
mit 1 Backware^(a1,a2,a3,a,f,g)
7,00 Euro



	Menü 1 • 6,00 €	Menü 2 • 6,00 €	Hausgericht (inkl. Dessert) • 7,50 €
Montag	Reissuppe ⁽ⁱ⁾ mit Geflügelfleisch und Suppengemüse	Würstchengulasch ^(1,2,3,4,6,7,a1,i,j) mit Nudeln ^(a1,c)	Herzhafte Kohlroulade ^(a1) mit Soße ^(a1,j) und Kartoffeln
Dienstag	Muschelnudelsuppe ^(a1,c,i) mit buntem Gemüse und Geflügelfleisch	Vegetarischer Auflauf ^(a1,a3,f,g,i) "Lasagne Art" mit Sojabolognese (Sojaeiweiß), Creme Fraiche, gratiniert mit Käse	Rostbratwurst ^(6,7,g) mit Soße ^(a1,j) , Möhrengemüse ^(a1) und Kartoffeln
Mittwoch	Hörnchennudeln ^(a1,c) mit klassischer Sauce Bolognese ^(a1)	Rouladentopf ^(f,2,4,5,6,7,a1,j) (zartes Rindfleisch mit Gewürzgurke, Zwiebeln und Schinken) mit selbstgemachtes Kartoffelpüree ^(g)	Bockwurst ^(Y,2,4,6) mit Sauerkraut ^(a1,Y) und Erbsenpüree ^(g,Y)
Donnerstag	Lasagnesuppe ^(a1,c,g) mit Schweinehackfleisch, Paprika und Nudeln	Gemüse-Nudelpfanne ^(a1,c) mit Gemüse (Karotten, Mais, Blumenkohl, Broccoli) und Rahmsoße ^(a1,g)	Geflügelschnitzel ^(a1,c) mit Soße ^(a1) , Mischgemüse ^(a1) und Kartoffeln
Freitag	Kartoffelsuppe ^(a1,i) mit Wiener Würstchen ^(Y,2,4,6)	Chinapfanne ^(a1,f,i) (Paprika, Pilze, Bohne, Zuckerschoten) mit Hähnchenbruststreifen und gebratenem Naturreis (Vollkorn)	Hausgemachte Boulette ^(a1,a,c,i,j,B) mit Pilzrahmsoße ^(a1,g) und Pommes

zusätzliches
Angebot

Säfte
2,00 Euro

verschiedene Softdrinks
2,20 Euro

Wasser medium/still
2,00 Euro

Bockwurst^(Y,2,4,6) + Brötchen^(a1,a3,a,f,g)
& Senf
2,50 Euro

verschiedene Backwaren^(a1,c,f,g,h1)
1,00 Euro

verschiedener
Nachtisch^(g,3,h1,h2,h3,h4,h5,h6,h7,h8)
1,50 Euro

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe: ⁽¹⁾ - Geschmacksverstärker; ⁽²⁾ - Antioxidationsmittel; ⁽³⁾ - Farbstoff; ⁽⁴⁾ - Konservierungsmittel; ⁽⁵⁾ - mit Süßungsmittel; ⁽⁶⁾ - mit Phosphat; ⁽⁷⁾ - mit einer Zuckerart und Süßungsmittel; ⁽⁸⁾ - natürliche Aromen · Kennzeichnungspflichtige Allergene: ^(a1) - Weizen, ^(a2) - Roggen, ^(a3) - Gerste, ^(a4) - Hafer, ^(a) - Krebstiere*, ^(c) - Eier*, ^(d) - Fisch*, ^(e) - Erdnüsse*, ^(f) - Sojabohnen*, ^(g) - Milch*, ^(h1) - Mandeln*, ^(h2) - Haselnüsse*, ^(h3) - Walnüsse*, ^(h4) - Cashewnüsse*, ^(h5) - Pecannüsse*, ^(h6) - Paranüsse*, ^(h7) - Pistazien*, ^(h8) - Macadamia- oder Queenslandnüsse*, ⁽ⁱ⁾ - Sellerie*, ^(j) - Senf*, ^(k) - Sesam*, ^(l) - Schwefeldioxid & Sulfite, ^(m) - Lupine*, ⁽ⁿ⁾ - Weichtiere* * = oder Erzeugnisse