

Wochenplan
01.07.2026 - 03.07.2026

Immer
mittwochs:
1/2 Hähnchen mit
hausgemachtem
Kartoffelsalat^(2,3,4,i)
7,00 Euro



	Menü 1 • 6,00 €	Menü 2 • 6,00 €	Hausgericht (inkl. Dessert) • 7,50 €
Montag	/	/	/
Dienstag	/	/	/
Mittwoch	Vegetarische BBQ- Chicken-Pfanne ^(4,a1,i) (aus Weizen-, Pilz- und Erbsenprotein) mit Paprika, Kürbis, Zucchini, Kichererbsen und Mais dazu Reis	Hörnchennudeln ^(a1,c) mit Sauce Bolognese ^(a1)	Fischstäbchen ^(a1,d) mit Kräutersoße ^(a1,g) und selbstgemachtes Kartoffelpüree ^(g)
Donnerstag	Graupensuppe ^(a3,i,j) mit Kasseleruppenfleisch ^(2,4,6)	Spirelli ^(a1,c) mit Käse- Schinken- Erbsen- Soße ^(2,4,6,a1,g)	Schweinegulasch ^(a1) mit Bohngengemüse ^(a1) dazu Salzkartoffeln
Freitag	Sternchennudelsuppe ^(a1,c,i) mit Rindfleisch und Vollkornbrot ^(a1,a2)	Kartoffelspalten mit „Sour Cream“ - Joghurt mit Kräutern ^(g) und Rotkohl-Rohkost	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, ^(b) - 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

06.07.2026 - 10.07.2026

Immer
mittwochs:
1/2 Hähnchen mit
hausgemachtem
Kartoffelsalat^(2,3,4,j)
7,00 Euro



	Menü 1 • 6,00 €	Menü 2 • 6,00 €	Hausgericht (inkl. Dessert) • 7,50 €
Montag	Salat der Saison	Spirelli ^(a1,c) mit Tomatensoße ^(a1) und Geflügelwursteinlage ^(1,2,3,4,6,7,j)	Schaschlikpfanne mit Paprika- Letscho ^(2,4,a1,i) und Kartoffelpüree ^(g)
Dienstag	Kartoffel-Broccoli-Auflauf mit Käse gratiniert ^(a1,g) dazu frischer Salat-Mix	Exotisches Gemüsecurry ^(a1,i) mit Kokosnussmilch und Vollkornreis	Schweineschnitzel ^(a1,c) , mit Soße ^(a1) , Erbsengemüse ^(a1) und Kartoffeln
Mittwoch	Kartoffel-Lauch-Eintopf ^(a1) dazu Dinkelbrötchen ^(a1, Dinkel)	Eierkuchen ^(a1,c,g) mit Apfelmus	Würzige Gehacktesstippe ^(5,a1) mit selbstgemachtem Kartoffelpüree ^(g) und Gewürzgurke ⁽⁵⁾
Donnerstag	Vollkornnudeln ^(a1) mit vegetarischer Gemüse-Bolognese ^(a1,i)	Hausgemachte Boulette ^(a,a1,c,i,j) mit selbstgemachtem Nudelsalat ^(a,a1)	Hähnchenschnitzel ^(a1) mit Geflügelsoße ^(a1) , Rotkohl ⁽⁷⁾ und Salzkartoffeln
Freitag	Hackfleisch-Gemüse-Kartoffelpüree-Auflauf ^(a1) mit Käse ^(g) überbacken und Weißkohl-Rohkost	Fruchtiges Hühnchencurry Hühnerfleisch in einer milden Mango-Curry-Soße ^(a1) mit Nudeln ^(a1,c)	Herzhafte Kohlroulade ^(a1) mit Soße ^(a1,j) und Kartoffeln

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, ^(b) - 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

13.07.2026 - 17.07.2026

Immer
mittwochs:
1/2 Hähnchen mit
hausgemachtem
Kartoffelsalat^(2,3,4,j)
7,00 Euro



	Menü 1 • 6,00 €	Menü 2 • 6,00 €	Hausgericht (inkl. Dessert) • 7,50 €
Montag	Würstchengulasch ^(1,2,3,4,6,7,a1,i,j) mit Nudeln ^(a1,c)	Putengeschnetzeltes ^(a1) mit selbstgemachten Kartoffelpüree ^(g)	Schweine- Kräuterbraten „Thüringer Art“ mit Soße ^(a1) , Butterbohnen ^(a1,g) und Kartoffeln
Dienstag	Vegetarischer Gemüse- Kartoffeleintopf (Kartoffeln, Kohlrabi, grünen Bohnen, Tomaten) dazu Roggenvollkornbrot ^(a1,a2)	Vegetarischer Auflauf ^(a1,a3,f,g,i) „Lasagne Art“ mit Sojabolognese (Sojaeiweis), Crème Fraîche und gratiniertem Käse	Bratwurst ^(6,7,g,i,j) mit Soße ^(a1,j) , Möhrengemüse ^(a1) und Kartoffeln
Mittwoch	Schichtkohl mit Schweinefleisch ^(a1) und selbstgemachtes Kartoffelpüree ^(g)	Hörnchennudeln ^(a1,c) mit klassischer Sauce Bolognese ^(a1)	Sülze ^(i,j,2,4,5,6) mit Gurken-Remouladen-Soße ^(7,a1,c,g,j) (kalt) und Bratkartoffeln
Donnerstag	Nudeln ^(a1) mit Broccoli-Käse-Soße ^(a1,g)	Gemüse-Nudel-Auflauf ^(a1,c,g) (Möhren, Erbsen, Mais) mit Käse ^(g) gratiniert ^(a1,a,c,g) und Tomaten-Basilikum-Soße ^(a1,a)	Hähnchenschnitzel ^(a1) mit Soße ^(a1) , Mischgemüse ^(a1) und Kartoffeln
Freitag	Salat der Saison	Bunte Gnocchipfanne ^(a1,c) mit Gemüse (Karotten, Mais, Zucchini, Blumenkohl, Broccoli) und Rahmsoße ^(a1,g)	Gyros ^(a1,a,Y,Z) mit Zaziki ^(2,7,g) und Tomatenreis

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, ^b - 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

20.07.2026 - 24.07.2026

Immer
mittwochs:
1/2 Hähnchen mit
hausgemachtem
Kartoffelsalat^(2,3,4,i)
7,00 Euro



	Menü 1 • 6,00 €	Menü 2 • 6,00 €	Hausgericht (inkl. Dessert) • 7,50 €
Montag	Weißer Bohnensuppe ⁽ⁱ⁾ dazu Roggenmischbrot ^(a1,a2,a3)	Buntes Hühnerfrikassee ^(a1,a3,g,i) mit feinem Gemüse und Reis	Kasselerbraten ^(2,4,6) in Soße ^(a1,i) , mit Sommergemüse ^(a1) und Kartoffeln
Dienstag	Asiatische Reismüchelpfanne ^(a1,c,i) mit Gemüse, Ei und süß-saurer Soße ^(5,a1,f,i)	Eipatty ^(c,g) mit Spinat ^(a1) und Kartoffeln	Gebackene Geflügeljagdwurstscheibe ^(2,4,a1) mit Gabelspaghetti ^(a1,c) und Tomatensoße ^(a1) dazu Weißkohl-Gurken-Rohkost ⁽⁵⁾
Mittwoch	Herzhafter Möhreeneintopf ^(a1,i) mit Kartoffeln und Roggenvollkornbrot ^(a1,a2,a3)	Nudeln ^(a1) mit Broccoli-Käse-Soße ^(a1,g)	Schweinegulasch ^(a1) mit Leipziger Allerlei ^(a1) und selbstgemachtem Kartoffelpüree ^(g)
Donnerstag	Salat der Saison	Spirelli ^(a1,c) „Tricolore“ mit Spinat-Frischkäsesoße ^(a1,g)	XXL-Schnitzel ^(a1,c) mit Pommes
Freitag	Grießbrei ^(3,a1,g) mit Vanillegeschmack und Erdbeeren	Schmetterlingsnudeln ^(a1,c) und Tomaten-Paprika-Rahmsauce ^(a1,g)	Hackbraten ^(1,2,4,6,7,a1,c,i,j) mit Soße ^(a1,i) , grünen Bohnen ^(a1) und Salzkartoffeln

zusätzliches
Angebot

Säfte
2,00 Euro

verschiedene Softdrinks
2,20 Euro

Wasser medium/still
2,00 Euro

Bockwurst^(1,2,4,6) + 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

27.07.2026 - 31.07.2026

Immer
mittwochs:
1/2 Hähnchen mit
hausgemachtem
Kartoffelsalat^(2,3,4,i)
7,00 Euro



	Menü 1 • 6,00 €	Menü 2 • 6,00 €	Hausgericht (inkl. Dessert) • 7,50 €
Montag	Blumenkohlröschen in holländischer Soße ^(a1,c,g,i) und Kartoffeln	Hähnchengulasch ^(a1) mit Gemüse-Nudeln ^(a1,c) (Karotten, Erbsen, Mais)	„Mutzenbraten“ (vom Schwein) mit Biersoße ^(a1) , Bayerisch Kraut ^(a1) und Kartoffeln
Dienstag	Eierpfannkuchen ^(a1,c,g) mit fruchtigem Apfelmus	Bunte Schupfnudelpfanne ^(a1,c) mit Zucchini, Möhren und Erbsen und Rahmsoße ^(a1,g)	XXL-Currywurst ^(1,2,3,4,6,a1,i,j) mit Pommes
Mittwoch	Rote Linsen-Bolognese ^(a1,i) mit Couscous ^(a1)	Gemüse-Nudel-Auflauf ^(a1,c,g) (Aubergine, Zucchini und Tomaten) mit Käse ^(g) gratiniert dazu Tomatensoße ^(a1) und Weißkohl-Gurken-Rohkost	Gefülltes Hähnchen-Cordon-Bleu ^(2,3,4,6,a1,c,g,i) mit Soße ^(a1) , Möhrengemüse ^(a1) und Kartoffeln
Donnerstag	Hähnchencurry mit Ananas ^(a1,g) und Reis	Jägerschmaus ^(a1,i) (Schweinehack-Gemüsepfanne) mit Gabelspaghetti ^(a1,c)	Schweineschnitzel ^(a1,c) mit einer herzhaften Letschosoße ^(a1) und Salzkartoffeln
Freitag	Salat der Saison	Feier Blumenkohl in cremiger Soße ^(a1,g,i) mit Salzkartoffeln	Jumbo-Fischstäbchen ^(a1,d) mit Kräutersoße ^(a1,g) und selbstgemachtes Püree ^(g) dazu frischer Gurkensalat

zusätzliches
Angebot

Säfte
2,00 Euro

verschiedene Softdrinks
2,20 Euro

Wasser medium/still
2,00 Euro

Bockwurst^(1,2,4,6) + 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, ^b - 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