

Wochenplan
01.09.2026 - 04.09.2026

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			
Dienstag	Milchreis ^(g) mit zerlassener Butter, Zucker und Zimt dazu Apfelmus	Süßkartoffelcurry ^(a1) und Vollkornreis	Schweineschnitzel ^(a1,c) , mit Soße ^(a1) , Erbsengemüse ^(a1) und Kartoffeln
Mittwoch	Nudelsuppe ^(a1,c,i) mit Eierstich, Gemüseeinlage und Roggenmischbrot ^(a1,a2)	Nudeln ^(a1,c) mit Tomatensoße ^(a1)	Herzhafte Gehacktesstippe ^(5,a1) und selbstgemachtes Kartoffelpüree ^(g) dazu Gewürzgurke ⁽⁷⁾
Donnerstag	Grüner Erbseneintopf ^(a1,i) mit KasselerSuppenfleisch ^(2,4,6)	Vollkornnudeln ^(a1) mit vegetarischer Gemüse-Bolognese ^(a1,i)	Hähnchenschnitzel ^(a1,c) mit Soße ^(a1) , Mischgemüse ^(a1) und Kartoffeln
Freitag	Kartoffel-Lauch-Eintopf ^(a1,i) (Kartoffel, Lauch, Karotte)	Lasagne al forno (mit Schweinehackfleisch) mit Crème fraîche und Käse ^(a1,c,g) gratiniert	Hähnchen in Honig-Senf-Dillsoße ^(a1,g,j) mit Nudeln ^(a1,c)

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

07.09.2026 - 11.09.2026

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)	Feines Putengeschnetzeltes ^(a1) mit selbstgemachtem Kartoffelpüree ^(g)
Dienstag	Muschelnudelsuppe ^(a1,c,i) mit buntem Gemüse und Geflügelfleisch	Kartoffelgratin ^(a1,c,g,i) dazu frischer Tomatensalat	Bratwurst ^(6,7,g,i,j) mit Soße ^(a1,j) , Möhrengemüse ^(a1) und Kartoffeln
Mittwoch	Vegane Bohnensuppe mit Kartoffeleinlage und Roggenmischbrot ^(a1,a2)	Hörnchennudeln ^(a1,c) mit klassischer Sauce Bolognese ^(a1)	„Rouladentopf“ ^(2,4,5,6,7,a1,j) (zartes Rind- und Schweinefleisch mit Gewürz- gurke, Zwiebeln und Schinken) dazu selbstgemachtes Kartoffelpüree ^(g)
Donnerstag	Lasagnesuppe ^(a1,c,g) mit Schweinehackfleisch, Paprika und Nudeln	Gekochte Eier ^(c) in Kräutersoße ^(a1,g) und Kartoffeln	Schweineschnitzel ^(a1,c) mit Soße ^(a1) , Rotkohl ⁽⁷⁾ und Kartoffeln
Freitag	Kartoffelsuppe ^(a1,i) mit Jagdwurstwürfel ^(1,2,3,4,6,7,j)	Chinapfanne ^(a1,f,i) (Paprika, Pilze, Bohne, Zuckerschoten) mit Hähnchenbruststreifen und gebratenem Naturreis	Kasselerbraten ^(2,4,6) mit Soße ^(a1,j) , Sauerkraut ⁽ⁱ⁾ und Salzkartoffeln

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*, ⁽ⁱ⁾ - Fisch*, ^(j) - Erdnüsse*, ^(k) - Sojabohnen*, ^(l) - Milch*, ⁽ⁿ¹⁾ - Mandeln*, ⁽ⁿ²⁾ - Haselnüsse*, ⁽ⁿ³⁾ - Walnüsse*, ⁽ⁿ⁴⁾ - Cashewnüsse*, ⁽ⁿ⁵⁾ - Pecannüsse*, ⁽ⁿ⁶⁾ - Paranüsse*, ⁽ⁿ⁷⁾ - Pistazien*, ⁽ⁿ⁸⁾ - Macadamia- oder Queenslandnüsse*, ^(s) - Sellerie*, ^(t) - Senf*, ^(u) - Sesam*, ^(v) - Schwefeldioxid & Sulfite, ^(w) - Lupine*, ^(x) - Weichtiere* * = oder Erzeugnisse

Wochenplan

14.09.2026 - 18.09.2026

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	Altmärkische Hochzeitssuppe ⁽ⁱ⁾ mit Eierstich ^(c,g) und Fleischklößchen ^(a1,c) (Schwein und Rind)	Buntes Hühnerfrikassee ^(a1,a3,g,i) mit feinem Gemüse und Kartoffeln	Bauernfrühstück ^(c,1,2,3,4,5,6)
Dienstag	Möhreneintopf ^(a1) mit Geflügelfleisch dazu Mehrkorn-Brot ^(a1,a2)	Asiatische Reismudelpfanne ^(a1,c,i) mit Gemüse, Ei und süß-saurer Soße ^(5,a1,f,i)	Gebackene Geflügeljagdwurstscheibe ^(2,4,a1) mit Gabelspaghetti ^(a1,c) und Tomatensoße ^(a1) dazu Weißkohl-Gurken-Rohkost ⁽⁵⁾
Mittwoch	Würzige Soljanka „Ukrainische Art“ ^(1,2,3,4,6,7,a1,j) mit Geflügelwurst und Bäckerbrötchen ^(a1,a2)	Nudeln ^(a1) mit Broccoli-Käse-Soße ^(a1,g)	Schweinegulasch ^(a1) mit Leipziger Allerlei ^(a1) und selbstgemachtes Kartoffelpüree ^(g)
Donnerstag	Grüne Tortellini mit Gemüsefüllung ^(a1,c,g) und Käsesoße ^(a1,g)	Farfalle ^(a1,c) mit Tomatensoße ^(a1) und Geflügeljagdwurstwürfeln ^(1,2,3,4,6,7,j)	Hausgemachte Boulette ^(a1,a,c,i,j) mit Bratensoße ^(a1) , Möhrengemüse ^(a1,i) und Kartoffeln
Freitag	Fadennudelsuppe ^(a1,c,i) mit Geflügelfleischeinlage	Gebratene Hähnchenfiletstückchen mit Soße ^(a1) , herzhaftem Rotkohl ^(a1) und Kartoffeln	Schweinebraten mit Soße ^(a1,j) , grünen Bohnen ^(a1) und Salzkartoffeln

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 Süßungsmitteln; ⁽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) - Cashewnüsse*, ^(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

21.09.2026 - 25.09.2026

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	Eierstichsuppe ^(a1,c,g,i) mit Suppengemüse und Geflügelfleisch	Currywurstgulasch ^(1,2,3,4,6,a1,i,j) mit Tomatensoße und selbstgemachtes Kartoffelpüree ^(g)	Hähnchengulasch ^(a1) mit Erbsengemüse ^(a1) und Kartoffeln
Dienstag	Bunte Reispfanne mit Gemüse (Karotten, Mais, Blumenkohl, Broccoli) und Rahmsoße ^(a1,g)	Jägerschmaus ^(a1,i) (Schweinehack-Gemüsepfanne) mit Gabelspaghetti ^(a1,c)	XXL-Schnitzel ^(a1,c) mit Pommes
Mittwoch	Herzhafte Kartoffelsuppe ^(1,2,3,4,6,7,a1,g,i) mit Schmand und Bockwurstwürfeln	Vollkornnudeln ^(a1) mit Tomatensoße ^(a1)	Knacker ^(j,y,2,4) mit Senf und Sauerkraut ⁽ⁱ⁾ dazu Kartoffeln
Donnerstag	Bockwurst ^(Y,2,4,6) mit hausgemachtem Nudelsalat ^(a1,a,c,g,j)	Hörnchenpasta ^(a1,c) mit Geflügelbolognese ^(a1,i)	Königsberger Klopse ^(a1,j) mit Soße ^(a1,g) und Kartoffeln dazu Rote Bete ⁽⁵⁾
Freitag	Grüne Bohnensuppe ^(a1) mit Rindfleisch dazu Vollkornbrot ^(a1,a2,a3) mit Sonnenblumenkernen	Blumenkohl in Soße ^(a1,g,i) mit Salzkartoffeln	Fisch ^(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^(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

28.09.2026 - 30.09.2026

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	Geflügelfleischklößchensuppe ^(a1,c,j,i) mit Vollkornnudeln ^(a1) und Gemüse	Spirelli ^(a1,c) mit Tomatensoße ^(a1) und Würstchenwürfeln ^(1,2,3,4,6,7,j)	Schaschlikpfanne ^(a1,a,Y,Z) mit Cibatta Brötchen ^(a, a1,a3,c,f,g,k)
Dienstag	Milchreis ^(g) mit zerlassener Butter, Zucker, Zimt und Apfelmus	Waldpilzpfanne ^(a1,g) (Champignons, Austernpilze, Stockschwämmchen, Shiitake) mit frischem Lauch, Frischkäse und Butterspätzle ^(a1,c,g) dazu Weißkohl-Gurken-Rohkost	Gebratene Geflügelboulette ^(a1,c,i,j) mit Geflügelsoße ^(a1) , feinem Mischgemüse ^(a1) und Salzkartoffeln
Mittwoch	Reissuppe ⁽ⁱ⁾ mit Rindfleisch, Suppengrün	Eierfrikassee ^(a1,c,j) mit Kartoffeln	Gebratene Hähnchenbrust „natur“ mit Blumenkohlgemüse ^(a1) und Naturreis
Donnerstag	/	/	/
Freitag	/	/	/

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*, ⁽ⁱ⁾ - Fisch*, ^(j) - Erdnüsse*, ^(k) - Sojabohnen*, ^(l) - Milch*, ⁽ⁿ¹⁾ - Mandeln*, ⁽ⁿ²⁾ - Haselnüsse*, ⁽ⁿ³⁾ - Walnüsse*, ⁽ⁿ⁴⁾ - Cashewkerne*, ⁽ⁿ⁵⁾ - Pecannüsse*, ⁽ⁿ⁶⁾ - Paranüsse*, ⁽ⁿ⁷⁾ - Pistazien*, ⁽ⁿ⁸⁾ - Macadamia- oder Queenslandnüsse*, ^(s) - Sellerie*, ^(t) - Senf*, ^(u) - Sesam*, ^(v) - Schwefeldioxid & Sulfite, ^(w) - Lupine*, ^(x) - Weichtiere* * = oder Erzeugnisse