

Herzhaft Deftig	Hausmannskost	Vegetarisch
Menü 1 7,70 €	Menü 2 6,45 €	Menü 3 5,95 €
MONTAG 16.02.2026		
Geflügelgeschnetzeltes in Champignon-Rahmsoße mit Spätzle ^{a,a1,c,g} Karottensalat ^{2,3}	Schweinesteak Majoransoße Grill-Gemüse Salzkartoffeln	Veg. Maultaschen mit Mangold, Spinat gefüllt ^{a,a1,c,g} Käse-Kräutersoße ^g Dessert ^g
DIENSTAG 17.02.2026		
Brathering mit eingelegten Zwiebeln ^{1,11,a,a1,d,f} Brechbohnenalat ^{11,2} Bratkartoffeln ^{2,3,8}	Schinken-Käse- Nudelauf ^{2,3,8,a,a1,g}	Pilz-Schupfnudel-Pfanne mit Lauch ^{a,a1,g}
MITTWOCH 18.02.2026		
Oldenburger Grünkohl ^{3,a,a4,j} Kasseler-Nacken ^{2,3,8} Kochwurst, Pinkel ^{2,3,4,a,a4,i} 13,00€ Salzkartoffeln	Pastinaken-Eintopf Dessert ^g	Kohlrabi-Lauch-Auflauf mit Parmesan ^{a,a1,g} Dessert ^g
DONNERSTAG 19.02.2026		
Hähnchenbrust Käse-Kräutersoße ^g Spinat ^g Salzkartoffeln	Bratwurst ⁸ Rahmsoße ^g Gurkensalat Salzkartoffeln	Kartoffelpuffer ^{a,a4,g} Apfelmus ³
FREITAG 20.02.2026		
Seelachsfilet ^{a,a1,d,g} Senfsoße ^{a,a1,g,j} Spinat ^g Salzkartoffeln	Fleischkäse ^{2,3,8} Zwiebelsoße Mischgemüse Püree ^{3,5,g,l}	Polenta-Spinat- Knuspertasche ^{a,a1,g} Karottensalat ^{2,3}

Legende der Allergene und Zusatzstoffe:

1 = mit Farbstoff/en, 11 = mit Zuckerart/en und Süßungsmittel/n, 2 = konserviert, 3 = mit Antioxidationsmittel, 5 = geschwefelt, 6 = geschwärzt, 8 = mit Phosphat/en, a = Glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, a1 = Weizen, a4 = Hafer, c = Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse, d = Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse, f = Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse, g = Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschl. Laktose), i = Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse, j = Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse, l = Schwefeldioxide und Sulphite >10 mg/kg oder 10mg/l