

Herzhaft Deftig	Hausmannskost	Vegetarisch
Menü 1 7,70 €	Menü 2 6,45 €	Menü 3 5,95 €
MONTAG 17.08.2026		
Hackbraten ^{a,a1} Champignonsoße ^g Gemüse (Karotten, Steckrüben, Bohnen, Erbsen) Salzkartoffeln	Schweinekotelett mit Kartoffelsalat ^{2,a,a1,g} Dessert ^g	Blumenkohl-Broccoli-Auflauf mit Käse überbacken ^g Dessert ^g
DIENSTAG 18.08.2026		
Panierter Seehecht ^{a,a1,d} Spinat-Rahmsoße Kartoffelrösti-Bällchen ⁸	Gefüllte Paprika mit Hackfleisch Tomatensoße Kräuterreis Dessert ^g	Vegetarische Bolognese ^{a,a3,i} Butter-Penne-Nudeln ^{a,a1,g}
MITTWOCH 19.08.2026		
Gefüllte Frikadelle mit Hirtenkäse Kräutersoße ^g Balkangemüse Reis	Hühnersuppe mit Eierstich, Spargel und Geflügelklößchen ^{a,a1,c,g} Banane	gefüllte Zucchini ^g Basilikumsoße ^{2,3,g,i} Salzkartoffeln Dessert ^g
DONNERSTAG 20.08.2026		
Sauerbraten ^{1,3,i} Rosinensoße Rotkohl ^{11,3} Klöße	Schweinebauch Brechbohnen in Specksoße ^{2,3,8,a,a1,g} Salzkartoffeln	Kaiserschmarrn ^{a,a1,c,g} Apfelmus ³
FREITAG 21.08.2026		
Schollenfilet in Eihülle mit Speck und Zwiebeln ^{1,2,3,8,a,a1,d,g,j,l} Gurkensalat Salzkartoffeln	Hähnchenschenkel feine Soße ^g Leipziger Allerlei ^g Salzkartoffeln	Vegetarische Reispfanne mit Gemüse Dessert ^g

Legende der Allergene und Zusatzstoffe:

1 = mit Farbstoff/en, 11 = mit Zuckerart/en und Süßungsmittel/n, 2 = konserviert, 3 = mit Antioxidationsmittel, 5 = geschwefelt, 8 = mit Phosphat/en, a = Glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, a1 = Weizen, a3 = Gerste, a4 = Hafer, c = Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse, d = Fische 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