









# Speiseplan


02. - 06. Dez. 2024

<b>MONTAG</b>	
Deftiger Kartoffel- Eintopf mit Fleisch-Einlage	5,50 €
Züricher Geschnetzeltes vom Schweinefilet mit Rösti und grünen Bohnen	7,80 €
Mediterrane One-Pott-Reispfanne mit Zucchini, getrocknetene Tomaten, Oliven und Kichererbsen	6,80 € 

<b>DIENSTAG</b>	
Partysuppe – Käse- Hack- Lauch	5,50 € 
Schnitzelparade mit Pommes frites oder Kartoffeln an Rahm- Kohlrabi	8,00 €
Bunte Gemüse-Schupfnudelpfanne (mit Dip) und Salat	6,80 € 

<b>MITTWOCH</b>	
Hausgemachte Frikadellen	2,00 €
Kokos- Süßkartoffelsuppe mit Pumpernickelcrunch	5,50 € 
Sauerbraten in feiner Soße mit Spätzlen und Rosenkohl	7,80 €
Kartoffelgratin mit Käsekruste an buntem Salat mit Granatapfel	6,80 € 

<b>DONNERSTAG</b>	
Zimtschnecken	2,00 €
Großmutter's Erbseneintopf (+ Extrawurst + 1,50 €)	5,50 €
Ofenfrischer Leberkäs an Kartoffel-Sellerie-Püree und Bayrisch Kraut	7,80 €
Penne Rigate mit itali. Linsen, Crema di Balsamico und (Parmesan) an Salat	6,80 € 

<b>FREITAG</b>	
Bochumer Currywurst mit Röstzwiebeln, Pommes frites und holländischer Frit-Soße	5,50 €
Panierter Seelachs in feiner Soße an Reis oder Kartoffeln mit buntem Gemüse	8,00 €
★ Bitte beachten sie das Angebot auf unserer Tafel	6,50 € 

*Wir kochen frisch aus frischen Zutaten.  
Allergene und Zusatzstoffe erfragen Sie bitte bei der Ausgabe.*

*Speiseplanänderungen behalten wir uns vor!*

Externe Gäste + 1,00 € (Betriebskostenpauschale)  
Einweg-Verpackung - 1,00 €  
Mehrweg-Verpackung - 5,00 € Pfand  
 vegan  
 vegetarisch