



Speiseplan

16. – 20. März 2026

11.30 – 14.00 Uhr

MONTAG

Deftige Graupensuppe mit Einlage und Brot	5,50 €
Hähnchenbrust in Honig-Senfsoße mit Nudeln oder Reis und Broccoli	8,00 €
Spinatknödel in brauner Butter, Parmesan und Blattsalat mit Kartoffel-Orangendressing	7,00 €

DONNERSTAG

Hähnchen-Curry-Kokossuppe mit Gemüsestreifen	5,50 €
Leberkäse mit Spiegelei, Schwenkkartoffeln und Erbsen-Möhrengemüse	8,00 €
Wedges mit Jalapenos und Käse überbacken, dazu Salat und Dip	7,00 €

DIENSTAG

Apfelstrudel in Vanillesoße	5,50 €
Cordon Bleu vom Schwein oder Huhn mit Kroketten und Rosenkohl	8,00 €
Tortellini mit herzhafter Gemüsefüllung auf Ruccola mit Arrabiata-Soße (Parmesan)	7,00 €

FREITAG

Frikandel „Spezial“ mit Pommes frites	5,50 €
Panierter Seelachs mit Salzkartoffeln, Gemüse und Soße	8,00 €
Bitte beachten Sie das Angebot auf unserer Tafel!	7,00 €

MITTWOCH

Frischer Leberkäse	2,00 €
Gemüsemaultaschen in klarer Brühe	5,50 €
Magerer Schweinebraten an Rotkohl mit Spätzle	8,00 €
Griechische Reispfanne mit Salatbeilage (Paprikadip)	7,00 €

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

Speiseplanänderungen behalten wir uns vor!

Externe Gäste + 1,00 € Aufschlag
Einweg-Verpackung - 1,00 €
Mehrweg-Verpackung - 5,00 € Pfand
✓ vegan ✓ vegetarisch