



Speiseplan

24. – 28. Nov. 2025

11.30 – 14.00 Uhr

MONTAG

Gabelfester Möhreeneintopf (+ Extrawurst + 2,00 €)	✓ 5,50 €
Provenzalisches Winterhähnchen an Orangen- Kardamom-Soße mit Kroketten und Spitzkohl	8,00 €
Vollkorn- Penne mit Ital. Linsen und (Parmesan) an Salat	✓ 7,00 €

DIENSTAG

Grießpudding mit heißen Kirschen	✓ 5,50 €
<i>Große Schnitzelparade:</i>	
Schweine- oder Geflügelschnitzel mit drei Soßen zur Auswahl an Pommes frites oder Kartoffeln mit Bohnen oder Salat	8,00 €
Kürbis- Linsen- Lasagne mit goldener Käsekruste an Salat	✓ 7,00 €

MITTWOCH

Frische Frikadellen	2,00 €
Miso- Suppe mit Mie-Nudeln, Tofu und Koriander	✓ 5,50 €
Geschmorte Wirsingroulade in Specksoße an Reis oder Salzkartoffeln und Wirsinggemüse	8,00 €
Gebackene Spitzkohl-Viertel auf Rote Beete – Kokos Püree	✓ 7,00 €

DONNERSTAG

<i>Jianle backt wieder:</i>	
Kirsch-Schmand-Kuchen	2,00 €
Hack-Käse-Lauchsuppe	5,50 €
Krustenbraten an Salzkartoffeln oder Pommes frites und Kohlrabi in Rahm	8,00 €
Rosenkohl in Hoisin-Sesam Marinade auf Reis	✓
an Möhren-Radieschen-Salat und Teriyaki- Erdnuss-Soße	7,50 €

FREITAG

Bochumer Currywurst mit Pommes frites	5,50 €
Panierter Seehecht an Limettensoße, Kartoffeln und 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 € Aufschlag
Einweg-Verpackung - 1,00 €
Mehrweg-Verpackung - 5,00 € Pfand
✓ vegan ✓ vegetarisch