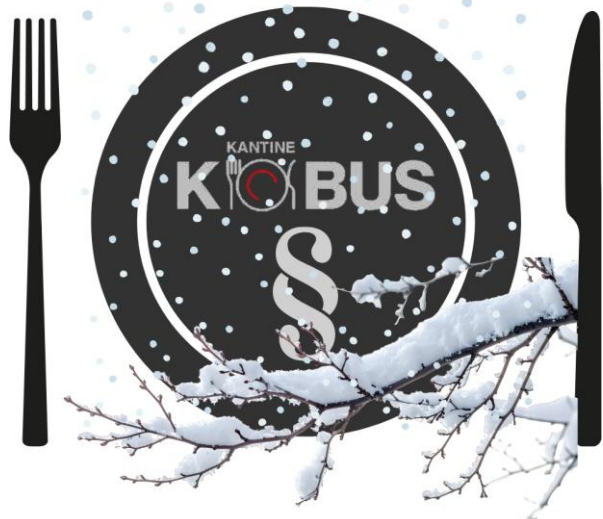




Speiseplan

23. – 27. Feb. 2026

11.30 – 14.00 Uhr

MONTAG

Deftiger Grünkohleintopf mit Wurst- und Fleischeinlage	5,50 €
Hähnchengeschnetzeltes in Ajvar- Rahmsoße auf Kräuterreis mit Brokkoli	8,00 €
Rosmarinkartoffeln mit Kräuterquark und Salatbeilage	7,00 €

DIENSTAG

Warmer Apfelstrudel in Vanillesoße	5,50 €
<i>Große Schnitzelparade:</i> Schweine- oder Geflügelschnitzel mit drei Soßen zur Auswahl an Pommes frites oder Kartoffeln mit Blumenkohl oder Salat	8,00 €
Kartoffeltaschen auf Sesammöhren mit Dip	7,00 €

MITTWOCH

Frische Frikadellen	2,00 €
Gebackener Camembert mit Preiselbeeren, Toast und Salat	5,50 €
Niedertemperaturgegarter Schweinerücken mit Spätzle und Bohnen in Waldpilzrahmsoße	8,00 €
Gratinierter Tortelliniauflauf mit Brokkoli und Sonnenblumenkernen	7,00 €

DONNERSTAG

Bigoseintopf mit Brotbeilage	5,50 €
Spareribs mit Krautsalat, BBQ- Soße und Wedges	8,00 €
Gemüsepizza mit Salat	7,00 €

FREITAG

Currywurst „Spezial“ mit Pommes frites	5,50 €
Paniertes Seelachsfilet mit Salzkartoffeln und Gemüse in Dillsoße	8,00 €
Bitte beachten Sie das Angebot auf unserer Tafel!	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