



Speiseplan

22. Sep. – 26. Sep. 25

DONNERSTAG

Rinder-Nudel-Suppentopf mit Brot	5,50 €
Budapester Krustenbraten mit Sauerkraut und frischem Kartoffelpüree	7,50 €
Schwäbische Käsespätzle mit Röstzwiebeln und Blattsalat in Rahm	6,50 €

MONTAG

Deftige Gulaschsuppe mit Brot	5,50 €
Gegrillte Hähnchenbrust mit Rosmarinkartoffeln und Kohlrabi	7,50 €
Pasta in hausgemachtem Pesto mit Parmesan und Rucola	6,50 €

DIENSTAG

Asiatische Hühnersuppe mit Gemüsestreifen und Kokosmilch	5,50 €
<i>Schnitzelparade:</i> Schweine- oder Hähnchenschnitzel mit verschiedenen Soßen dazu Kroketten und Speckbohnen	7,50 €
Italienischer Nudelsalat mit getrockneten Tomaten und frischem Spinatsalat	6,50 €

MITTWOCH

Deftige Erbsensuppe mit Einlage und Brot (Wurst extra 2,-€)	5,50 €
Köttbular, Hackbällchen in Rahmsoße mit Preiselbeeren, Pommes fites und Gemüse	7,50 €
Risotto „Milanese“ mit Parmesan und Salatbeilage	6,50 €

FREITAG

Frikandel „Spezial“ mit Zwiebeln, Frittssoße/20% Fett, und Pommes frites	5,50 €
Paniertes Seelachsfilet mit hausgemachter Remoulade an Salzkartoffeln dazu Gemüse oder Salat	7,50 €
Bitte beachten Sie das vegetarische Tagesangebot auf der 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

Verpackung zum Mitnehmen 1,00 €.

Salatteller nach Wunsch – 5,50 €
(bitte bis 10.00 Uhr vorbestellen!)