



Oliven  
dazu Dip und Salatbeilage

# Speiseplan

06. Okt. – 10. Okt. 25

## MONTAG

Wirsingintopf mit Fleischeinlage und Brot	5,50 €
Dönerteller mit Krautsalat, Pommes frites und Kräuterquark	7,50 €
Vollkornpasta mit Linsenbolognese und gehobelem Parmesan	6,50 €

## DIENSTAG

Großmutter's Grießpudding mit Eischnee und Rote Grütze	5,50 €
<i>Schnitzelparade:</i> Schweine- oder Hähnchenschnitzel an gebackenen Kartoffelspalten dazu Blumenkohl-Brokkoligemüse	7,50 €
Kartoffel-Frischkäse-Taschen mit Dip und Sesammöhren	6,50 €

## MITTWOCH

<b>Große Frikadelle mit Krautsalat im Brötchen</b>	<b>2,50 €</b>
Strammer Max mit Salatgarnitur	5,50 €
Grünkohl mit Mettwurst und Salzkartoffeln, Senf	7,50 €
Griechische Reispfanne mit frischem Gemüse, Hirtenkäse und	6,50 €

## DONNERSTAG

Gabelfester Möhreintopf mit viel Petersilie	5,50 €
Hirschragout mit Waldpilzen an Butterspätzle und Preiselbeeren dazu Rotkohl	7,50 €
Linsenlasagne mit Käsekruste an Salatbeilage	6,50 €

## FREITAG

Currywurst „Spezial“ mit Zwiebeln, Frittssoße/20% Fett, und Pommes frites	5,50 €
Paniertes Seelachsfilet an Senf- Dill- Soße mit 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!)