

»Speiseplan«

KW 06/ 02.02.-06.02.2026

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
»Schüsselglück«	Spitzkohleintopf mit Mettwurst 8, 11, G, I, J	Curry Penne mit frischem Kürbis & Chili 11, A1	Thailändische Tom Kha Gai Suppe mit Hähnchen & Brötchen A1, D	Farfalle mit Rucola & Tomatenpesto, dazu Grana Padano 11, A1, G	Soljanka mit Brötchen 3, 8, 9, 11, A1, G, i, J
»Energielieferant«	Pasta Bowl, Rote Zwiebeln, Tomaten, Rucola, getrocknete Tomaten, Mozzarella, Pesto, Landschinken, Dressing 11, A1, G, J, L	Pasta Bowl, Rote Zwiebeln, Tomaten, Rucola, getrocknete Tomaten, Mozzarella, Pesto, Landschinken, Dressing 11, A1, G, J, L	Pasta Bowl, Rote Zwiebeln, Tomaten, Rucola, getrocknete Tomaten, Mozzarella, Pesto, Landschinken, Dressing 11, A1, G, J, L	Pasta Bowl, Rote Zwiebeln, Tomaten, Rucola, getrocknete Tomaten, Mozzarella, Pesto, Landschinken, Dressing 11, A1, G, J, L	Pasta Bowl, Rote Zwiebeln, Tomaten, Rucola, getrocknete Tomaten, Mozzarella, Pesto, Landschinken, Dressing 11, A1, G, J, L
»Veggie & Vegan«	Linsen à la Provence mit knusprigem Kräuterbaguette 11, A1	Ravioli Pecorino Feige in Salbeibutter geschwenkt mit Grana Padano 11, A1, G, I	Süßkartoffelgnocchi mit Paprika und jungem Lauch in veganem Rahm 11, G	Geschmorte Aubergine mit Gemüse Couscous, serviert auf Tomaten Sugo, Grana Padano extra A1, G, I	Rosenkohlpfanne mit Kartoffeln und jungem Lauch 11, A1, G, J, L
»Klassiker«	Zarter Kalbsraout mit Spätzle & Gemüse 6,90 € A1, I, C, G	Rheinischer Sauerbraten Gulasch dazu Apfelkompott mit Rotkohl & Klößen 3,11, I, L,	Hähnchenbrust mit Blattspinat & Sauce Hollandaise, dazu Rösti 11, C, G	Paniertes Fischfilet mit Sauce Remoulade & Kartoffelsalat 11, A1, C, D, G, L	Käse - Schinken Pfannkuchen mit Salat 3, 11, A1, C, G
»Fisch & Fleisch«	Hähnchenschnitzel auf Pfifferling-Kräutersauce serviert mit Marktgemüse & Kroketten A1, C, G, I	Lahmacun mit verschiedenen Garnituren 11, A1, G, J, L	Schnitzel vom Schwein mit Champignonrahmsauce und Pommes frites 11, A1, C, G	Chili con carne vom Rind mit Reis I	Steak vom Seelachs mit Cafe de Paris Sauce Zucchini & Wedges D, G, L

Jedes Menü beinhaltet als Beilage einen Salat, sowie ein Dessert.
Verfügbarkeit nur solange der Vorrat reicht. Änderungen sind vorbehalten.

Icons =



»Zusatzstoffe & Allergene«

Folgende deklarationspflichtige Zusatzstoffe sind in unseren Speisen enthalten:

A Glutenhaltiges Getreide

A1 enthält Weizen

A2 enthält Roggen

A3 enthält Gerste

A4 enthält Hafer

A5 enthält Dinkel

A6 enthält Kamut

B enthält Krebstiere

C enthält Eier

D enthält Fisch

E enthält Erdnuss

F enthält Soja

G enthält Milch und Milcherzeugnisse

H enthält Schalenfrüchte/Nüsse

H1 enthält Mandel

H2 enthält Haselnuss

H3 enthält Walnuss

H4 enthält Kaschunuss

H5 enthält Pekannuss

H6 enthält Paranuss

H7 enthält Pistazie

H8 enthält Macadamianuss

I enthält Sellerie

J enthält Senf

K enthält Sesam

L enthält Schwefeldioxid

M enthält Lupine

N enthält Weichtiere

1 mit Farbstoff

1.1 Zuckerkulör E150d

1.2 Carotine E160e

2 mit Konservierungsstoff

2.1 Natriumbenzoat

3 mit Antioxidationsmittel

3.1 Ascorbinsäure

4 mit Geschmacksverstärker

5 geschwefelt

6 geschwärzt

7 gewachst

8 mit Phosphat

9 mit Süßungsmittel

9.1 Acesulfam-K

10 Aspartam & Phenylalaninquelle

11 mit Milcheiweiß

12 Koffeeinhaltig