

# »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«	Zartes Kalbsraut 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:

<b>A</b> Glutenhaltiges Getreide	<b>H1</b> enthält Mandel	<b>1</b> mit Farbstoff
<b>A1</b> enthält Weizen	<b>H2</b> enthält Haselnuss	<b>1.1</b> Zuckerkulör E150d
<b>A2</b> enthält Roggen	<b>H3</b> enthält Walnuss	<b>1.2</b> Carotine E160e
<b>A3</b> enthält Gerste	<b>H4</b> enthält Kaschunuss	<b>2</b> mit Konservierungsstoff
<b>A4</b> enthält Hafer	<b>H5</b> enthält Pekannuss	<b>2.1</b> Natriumbenzoat
<b>A5</b> enthält Dinkel	<b>H6</b> enthält Paranuss	<b>3</b> mit Antioxidationsmittel
<b>A6</b> enthält Kamut	<b>H7</b> enthält Pistazie	<b>3.1</b> Ascorbinsäure
<b>B</b> enthält Krebstiere	<b>H8</b> enthält Macadamianuss	<b>4</b> mit Geschmacksverstärker
<b>C</b> enthält Eier	<b>I</b> enthält Sellerie	<b>5</b> geschwefelt
<b>D</b> enthält Fisch	<b>J</b> enthält Senf	<b>6</b> geschwärzt
<b>E</b> enthält Erdnuss	<b>K</b> enthält Sesam	<b>7</b> gewachst
<b>F</b> enthält Soja	<b>L</b> enthält Schwefeldioxid	<b>8</b> mit Phosphat
<b>G</b> enthält Milch und Milcherzeugnisse	<b>M</b> enthält Lupine	<b>9</b> mit Süßungsmittel
<b>H</b> enthält Schalenfrüchte/Nüsse	<b>N</b> enthält Weichtiere	<b>9.1</b> Acesulfam-K
		<b>10</b> Aspartam & Phenylalaninquelle
		<b>11</b> mit Milcheiweiß
		<b>12</b> Koffeeinhaltig