






	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Suppen - topf	Sellerie-Apfelcremesuppe 4,10 € 	Eintopf von weißen Bohnen 4,10 € 	Karotten Ingwersuppe 4,10 € 	vegetarischer Steckrübeneintopf 4,10 €  	FEIERTAG 0,00 €
Der Klassiker	Lasagne mit einen Beilagensalat 7,20 €  	gebratene Hähnchenbrust mit Langkornreis, Gartengemüse und Thymianjus 7,30 €  	Leberkäse mit Kartoffelpüree und Schmorzwiebeln an Rosmarinjus 7,50 €  	Geschnitzeltes Rind Stroganoff mit rote Bete und saurer Sahne an Butterreis 7,30 € 	FEIERTAG 0,00 €
Snack & Weg	Penne mit Pesto, Cherrytomaten, Rucola und Parmesan 6,50 € 	Mac & Cheese mit Röstzwiebeln 5,50 €  	Gemüse-Kartoffelwedges Pfanne mit Beilagensalat 6,50 €  	hausgemachter Milchreis mit Apfelkompott oder Zimt und Zucker 5,00 € 	FEIERTAG 3,90 €

Täglich wechselnde Desserts im Restaurant erhältlich.

















Informationen zu Allergenen und Zusatzstoffen finden Sie an der Ausgabe.
Änderungen vorbehalten.

 = vegan  = vegetarisch  = Schwein  = Rind  = Geflügel



WIR RICHTEN GUTES AN. MIT KOPF UND HERZ.

Our offer from 04.03. - 08.03.2024

	Monday	Tuesday	Wednesday	Thursday	Friday
Suppen - topf	Celery and apple cream soup  €4.10	White bean stew  €4.10	Carrot-ginger soup  €4.10	vegetarian turnip stew   €4.10	HOLIDAY €0.00
Der Klassiker	Lasagna with a side salad   €7.20	fried chicken breast with long grain rice, garden vegetables and thyme jus   €7.30	Liver cheese with mashed potatoes and braised onions with rosemary jus   €7.50	Sliced beef stroganoff with beetroot and sour cream on butter rice  €7.30	HOLIDAY €0.00
Snack & Weg	Penne with pesto, cherry tomatoes, rocket and parmesan €6.50	Mac & Cheese with fried onions  €5.50	Vegetable and potato wedges pan with side salad   €6.50	Homemade rice pudding with apple compote or cinnamon and sugar  €5.00	HOLIDAY €3.90

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Suppen - topf	Sellerie-Apfelcremesuppe	Eintopf von weißen Bohnen	Karotten Ingwersuppe	vegetarischer Steckrübeintopf	FEIERTAG
	2, 4, 24, 26, 18a	26	4, 24	26	40
	KJ 1.298 gesFs 12,5 g Bst 5,0 g Kcal 310 KH 22,1 g E 6,0 g F 21,4 g Zucker 12,2 g Salz 3,7 g	KJ 1.167 gesFs 0,8 g Bst 14,5 g Kcal 278 KH 37,5 g E 14,0 g F 4,9 g Zucker 5,4 g Salz 2,1 g	KJ 1.180 gesFs 13,4 g Bst 3,5 g Kcal 282 KH 19,5 g E 2,8 g F 21,3 g Zucker 10,2 g Salz 2,9 g	KJ 180 gesFs 0,1 g Bst 2,3 g Kcal 43 KH 7,3 g E 1,4 g F 0,4 g Zucker 4,7 g Salz 5,4 g	KJ - gesFs - Bst - Kcal - KH - E - F - Zucker - Salz -
Der Klassiker	Lasagne mit einen Beilagensalat	gebratene Hähnchenbrust mit Langkornreis, Gartengemüse und Thymianjus	Leberkäse mit Kartoffelpüree und Schmorzwiebeln an Rosmarinjus	Geschnetzeltes Rind Stroganoff mit rote Bete und saurer Sahne an Butterreis	FEIERTAG
	4, 24, 26, 18a	4, 10, 23, 29, 18a, 18c	1, 2, 4, 12, 23, 24, 18a, 18c	4, 5, 23, 24, 18a, 18c	40
	KJ 3.929 gesFs 22,0 g Bst 7,3 g Kcal 939 KH 94,5 g E 38,4 g F 44,0 g Zucker 17,9 g Salz 6,1 g	KJ 2.227 gesFs 3,6 g Bst 3,8 g Kcal 532 KH 68,6 g E 40,1 g F 9,7 g Zucker 7,2 g Salz 7,8 g	KJ 3.706 gesFs 24,6 g Bst 4,3 g Kcal 885 KH 50,9 g E 28,2 g F 62,2 g Zucker 7,4 g Salz 8,0 g	KJ 2.380 gesFs 8,9 g Bst 3,0 g Kcal 568 KH 62,1 g E 35,0 g F 19,5 g Zucker 4,0 g Salz 2,9 g	KJ - gesFs - Bst - Kcal - KH - E - F - Zucker - Salz -
Snack & Weg	Penne mit Pesto, Cherrytomaten, Rucola und Parmesan	Mac & Cheese mit Röstzwiebeln	Gemüse-Kartoffelwedges Pfanne mit Beilagensalat	hausgemachter Milchreis mit Apfelkompott oder Zimt und Zucker	FEIERTAG
	1, 20, 24, 18a, 25c	24, 18a		2, 24	40
	KJ 3.145 gesFs 6,9 g Bst 4,8 g Kcal 751 KH 104,5 g E 29,5 g F 22,7 g Zucker 6,5 g Salz 1,6 g	KJ 3.408 gesFs 14,3 g Bst 5,7 g Kcal 814 KH 117,4 g E 25,8 g F 26,7 g Zucker 7,9 g Salz 12,5 g	KJ 1.452 gesFs 0,6 g Bst 8,7 g Kcal 347 KH 49,0 g E 10,7 g F 9,5 g Zucker 14,3 g Salz 4,6 g	KJ 3.244 gesFs 6,1 g Bst 3,8 g Kcal 775 KH 154,3 g E 14,4 g F 10,0 g Zucker 95,2 g Salz 0,4 g	KJ - gesFs - Bst - Kcal - KH - E - F - Zucker - Salz -

Deklarationspflichtige Allergene

18a. Weizen und Weizenerzeugnisse (wie Dinkel & Khorasan-Weizen; 18c. Gerste; 20. Ei; 23. Soja; 24. Milch; 25c. Kaschunüsse; 26. Sellerie; 29. Schwefeldioxid und Sulfite;

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe

1. mit Konservierungsstoff; 2. mit Antioxidationsmittel; 4. mit Farbstoff; 5. mit einer Zuckerart u. Süßungsmittel; 10. geschwefelt; 12. mit Phospat; 40. frei von deklarationspflichtige Stoffen;

In unserer Küche werden alle Arten von Lebensmitteln und somit auch Allergene verarbeitet. Trotz aller Vorsichtsmaßnahmen kann ein Übergang von Spuren dieser Stoffe auf andere Lebensmittel nicht vollkommen ausgeschlossen werden.

Kürzel der Nährwerte

KJ: Energie KJ; Kcal: Energie Kcal; F: Fett; gesFs:davon gesättigte Fettsäuren; KH: Kohlenhydrate; Zucker: davon Zucker; Bst: Ballaststoffe; E: Eiweiß; Salz: Salz;

Änderungen vorbehalten.

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Suppen - topf	Sellerie-Apfelcremesuppe	Eintopf von weißen Bohnen	Karotten Ingwersuppe	vegetarischer Steckrübeintopf	FEIERTAG
	2, 4, 24, 26, 18a	26	4, 24	26	40
	KJ 311 gesFs 3,0 g Bst 1,2 g Kcal 74 KH 5,3 g E 1,4 g F 5,1 g Zucker 2,9 g Salz 0,9 g	KJ 291 gesFs 0,2 g Bst 3,6 g Kcal 69 KH 9,4 g E 3,5 g F 1,2 g Zucker 1,3 g Salz 0,5 g	KJ 283 gesFs 3,2 g Bst 0,8 g Kcal 67 KH 4,7 g E 0,7 g F 5,1 g Zucker 2,4 g Salz 0,7 g	KJ 41 gesFs 0,0 g Bst 0,5 g Kcal 10 KH 1,7 g E 0,3 g F 0,1 g Zucker 1,1 g Salz 1,2 g	KJ - gesFs - Bst - Kcal - KH - E - F - Zucker - Salz -
Der Klassiker	Lasagne mit einen Beilagensalat	gebratene Hähnchenbrust mit Langkornreis, Gartengemüse und Thymianjus	Leberkäse mit Kartoffelpüree und Schmorzwiebeln an Rosmarinjus	Geschnetzeltes Rind Stroganoff mit rote Bete und saurer Sahne an Butterreis	FEIERTAG
	4, 24, 26, 18a	4, 10, 23, 29, 18a, 18c	1, 2, 4, 12, 23, 24, 18a, 18c	4, 5, 23, 24, 18a, 18c	40
	KJ 827 gesFs 4,6 g Bst 1,5 g Kcal 197 KH 19,9 g E 8,1 g F 9,3 g Zucker 3,8 g Salz 1,3 g	KJ 369 gesFs 0,6 g Bst 0,6 g Kcal 88 KH 11,4 g E 6,6 g F 1,6 g Zucker 1,2 g Salz 1,3 g	KJ 628 gesFs 4,2 g Bst 0,7 g Kcal 149 KH 8,6 g E 4,8 g F 10,5 g Zucker 1,2 g Salz 1,4 g	KJ 528 gesFs 2,0 g Bst 0,7 g Kcal 126 KH 13,8 g E 7,8 g F 4,3 g Zucker 0,9 g Salz 0,6 g	KJ - gesFs - Bst - Kcal - KH - E - F - Zucker - Salz -
Snack & Weg	Penne mit Pesto, Cherrytomaten, Rucola und Parmesan	Mac & Cheese mit Röstzwiebeln	Gemüse-Kartoffelwedges Pfanne mit Beilagensalat	hausgemachter Milchreis mit Apfelkompott oder Zimt und Zucker	FEIERTAG
	1, 20, 24, 18a, 25c	24, 18a		2, 24	40
	KJ 698 gesFs 1,5 g Bst 1,1 g Kcal 166 KH 23,2 g E 6,6 g F 5,1 g Zucker 1,4 g Salz 0,3 g	KJ 792 gesFs 3,3 g Bst 1,3 g Kcal 189 KH 27,3 g E 6,0 g F 6,2 g Zucker 1,8 g Salz 2,9 g	KJ 276 gesFs 0,1 g Bst 1,7 g Kcal 66 KH 9,3 g E 2,0 g F 1,8 g Zucker 2,7 g Salz 0,9 g	KJ 690 gesFs 1,3 g Bst 0,8 g Kcal 164 KH 32,8 g E 3,1 g F 2,1 g Zucker 20,3 g Salz 0,1 g	KJ - gesFs - Bst - Kcal - KH - E - F - Zucker - Salz -

Deklarationspflichtige Allergene

18a. Weizen und Weizenerzeugnisse (wie Dinkel & Khorasan-Weizen; 18c. Gerste; 20. Ei; 23. Soja; 24. Milch; 25c. Kaschunüsse; 26. Sellerie; 29. Schwefeldioxid und Sulfite;

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe

1. mit Konservierungsstoff; 2. mit Antioxidationsmittel; 4. mit Farbstoff; 5. mit einer Zuckerart u. Süßungsmittel; 10. geschwefelt; 12. mit Phospat; 40. frei von deklarationspflichtige Stoffen;

In unserer Küche werden alle Arten von Lebensmitteln und somit auch Allergene verarbeitet. Trotz aller Vorsichtsmaßnahmen kann ein Übergang von Spuren dieser Stoffe auf andere Lebensmittel nicht vollkommen ausgeschlossen werden.

Kürzel der Nährwerte

KJ: Energie KJ; Kcal: Energie Kcal; F: Fett; gesFs:davon gesättigte Fettsäuren; KH: Kohlenhydrate; Zucker: davon Zucker; Bst: Ballaststoffe; E: Eiweiß; Salz: Salz;

Nährwertkennzeichnung je 100 g oder je 100 ml zubereitetes Produkt.

Änderungen vorbehalten.