

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Suppen - topf	Gemüseintopf von Brechbohnen, Lauch und Möhren 4,10 €	Tomaten-Bohnen-Eintopf mit Paprika und Kartoffeln 4,10 €	veganes Champignoncremesüppchen 4,10 €  	Soljanka 4,10 €	Bauerntopf mit Kartoffeln, Tomate und Gemüse 4,10 €  
Der Klassiker	Geschnetzeltes vom Huhn in süß-sauer Sauce mit Ingwer Möhren und Basmatireis 7,50 € 	Hähnchenkeule nach Jäger Art mit Fenchel Karottengemüse und Salzkartoffeln 7,80 € 	Hähnchenschnitzel mit Lauch-Pilzragout und Langkornreis 8,10 € 	Bratwurst mit Schmorzwiebeln und Kartoffeln Wedges 7,50 €	Pangasius Filet Müllerin Art mit Blattspinat in Rahm und Kartoffel Püree 8,90 € 
Snack & Weg	Mediterraner Nudelauflauf mit Fetakäse und Tomaten-Basilikumsugo 6,50 € 	Käsespätzle mit Röstzwiebeln 6,80 € 	Ofenkartoffel mit Schmand Beilagensalat klein mit Balsamicodressing 6,50 € 	Eier in Senfsauce mit Möhrensalat und Salzkartoffeln 7,00 € 	Milchreis mit Apfelkompott & Zimt-Zucker 5,00 € 

Täglich wechselnde Desserts im Restaurant erhältlich.

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

 = vegan  = vegetarisch  = Schwein  = Rind  = Geflügel  = Fisch



WIR RICHTEN GUTES AN. MIT KOPF UND HERZ.

Our offer from 15.04. - 19.04.2024

	Monday	Tuesday	Wednesday	Thursday	Friday
Suppen - topf	Vegetable stew of broad beans, leeks and carrots €4.10	Tomato and bean stew with peppers and potatoes €4.10	vegan mushroom cream soup €4.10	Soljanka €4.10	Farmer's pot with potatoes, tomatoes and vegetables €4.10
Der Klassiker	Sliced chicken in sweet and sour sauce with ginger carrots and basmati rice €7.50	Hunter-style chicken leg with fennel, carrots and boiled potatoes €7.80	Chicken schnitzel with leek and mushroom ragout and long grain rice €8.10	Bratwurst with braised onions and potato wedges €7.50	Pangasius fillet meunier style with leaf spinach in cream and potato puree €8.90
Snack & Weg	Mediterranean pasta casserole with feta cheese and tomato-basil sauce €6.50	Cheese spaetzle with fried onions €6.80	Baked potato with sour cream Small side salad with balsamic dressing €6.50	Eggs in mustard sauce with carrot salad and boiled potatoes €7.00	Rice pudding with apple compote & cinnamon sugar €5.00

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	
Suppen - topf	Gemüse Eintopf von Brechbohnen, Lauch und Möhren 20, 18a KJ 484 gesFs 1,0 g Bst 4,6 g Kcal 115 KH 15,8 g E 4,2 g F 2,8 g Zucker 4,7 g Salz 2,3 g	Tomaten-Bohnen-Eintopf mit Paprika und Kartoffeln 2, 9, 24, 26 KJ 1.184 gesFs 1,0 g Bst 8,7 g Kcal 283 KH 33,3 g E 9,4 g F 11,3 g Zucker 6,1 g Salz 2,1 g	veganes Champignoncremesüppchen 4, 23 KJ 464 gesFs 2,7 g Bst 1,4 g Kcal 111 KH 3,0 g E 2,5 g F 9,3 g Zucker 1,7 g Salz 5,4 g	Soljanka 1, 2, 4, 5, 6, 12, 26 KJ 589 gesFs 3,0 g Bst 1,3 g Kcal 140 KH 12,5 g E 6,8 g F 6,6 g Zucker 8,8 g Salz 7,3 g	Bauerntopf mit Kartoffeln, Tomate und Gemüse KJ 1.885 gesFs 8,7 g Bst 9,8 g Kcal 450 KH 27,9 g E 21,9 g F 26,5 g Zucker 17,4 g Salz 2,8 g	
	Der Klassiker	Geschnetzeltes vom Huhn in süß- saurer Sauce mit Ingwer Möhren und Basmatireis 1, 4, 19 KJ 2.415 gesFs 2,9 g Bst 8,2 g Kcal 577 KH 82,1 g E 31,2 g F 12,3 g Zucker 19,1 g Salz 4,7 g	Hähnchenkeule nach Jäger Art mit Fenchel Karottengemüse und Salzkartoffeln 2, 4, 10, 29, 18a KJ 3.204 gesFs 11,6 g Bst 9,1 g Kcal 765 KH 55,0 g E 43,2 g F 38,7 g Zucker 13,2 g Salz 7,8 g	Hähnchenschnitzel mit Lauch-Pilzragout und Langkomreis 24, 27, 18a KJ 2.677 gesFs 4,7 g Bst 5,0 g Kcal 639 KH 81,7 g E 31,1 g F 20,6 g Zucker 7,5 g Salz 6,3 g	Bratwurst mit Schmorzwiebeln und Kartoffeln Wedges 4, 12, 26, 27 KJ 4.004 gesFs 18,2 g Bst 2,0 g Kcal 957 KH 68,0 g E 22,5 g F 64,0 g Zucker 3,5 g Salz 5,6 g	Pangasius Filet Müllerin Art mit Blattspinat in Rahm und Kartoffel Püree 4, 21, 23, 24, 18a KJ 2.495 gesFs 12,0 g Bst 5,5 g Kcal 596 KH 47,3 g E 34,4 g F 29,0 g Zucker 9,1 g Salz 7,0 g
		Snack & Weg	Mediterraner Nudelaufauf mit Fetakäse und Tomaten-Basilikumsugo 9, 24, 18a KJ 2.785 gesFs 10,1 g Bst 7,1 g Kcal 665 KH 81,7 g E 25,6 g F 25,1 g Zucker 15,8 g Salz 8,7 g	Käsespätzle mit Röstzwiebeln 4, 20, 24, 18a KJ 3.576 gesFs 20,0 g Bst 1,4 g Kcal 854 KH 92,9 g E 31,5 g F 39,6 g Zucker 14,7 g Salz 7,3 g	Ofenkartoffel mit Schmand Beilagensalat klein mit Balsamicodressing 24 KJ 1.338 gesFs 4,0 g Bst 9,0 g Kcal 319 KH 49,1 g E 11,6 g F 7,2 g Zucker 8,7 g Salz 2,9 g	Eier in Senfsauce mit Möhrensalat und Salzkartoffeln 2, 4, 10, 24, 27, 29, 18a KJ 1.975 gesFs 9,3 g Bst 8,0 g Kcal 472 KH 57,3 g E 11,5 g F 20,4 g Zucker 17,9 g Salz 6,4 g

Deklarationspflichtige Allergene

18a. Weizen und Weizenerzeugnisse (wie Dinkel & Khorasan-Weizen; 19. Krebstiere; 20. Ei; 21. Fisch; 23. Soja; 24. Milch; 26. Sellerie; 27. Senf; 29. Schwefeldioxid und Sulfite;

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe

1. mit Konservierungsstoff; 2. mit Antioxidationsmittel; 4. mit Farbstoff; 5. mit einer Zuckerart u. Süßungsmittel; 6. mit Zucker(n) und Süßungsmittel(n); 9. gewachst; 10. geschwefelt; 12. mit Phosphat;

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; ges.Fs:davon gesättigte Fettsäuren; KH: Kohlenhydrate; Zucker: davon Zucker; Bst: Ballaststoffe; E: Eiweiß; Salz: Salz;

Änderungen vorbehalten.

