

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Suppen - topf	FEIERTAG	Kohlrabieintopf mit Suppengemüse, Rindfleisch und Kartoffelwürfel 4,10 € 	Linseneintopf mit Speck 4,10 € 	Tomatensuppe mit Reis 4,10 € 	Rote Bete Cremesuppe mit saurer Sahne 4,10 €
Der Klassiker	FEIERTAG	Bratwurst fein Schmorzwiebeln und Karotten-Kartoffelpüree 7,90 € 	knuspriges Schweineschnitzel Salzkartoffeln Champignonrahmsauce 7,20 € 0,00 € 	Matjes mit rote Bete, hausgemachte Remoulade und Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln 7,20 €  	"Paella de Mariscos" mit Meeresfrüchten und Hühnchen 8,20 €  
Snack & Weg	FEIERTAG	Vegetarische Ebly-Gemüsepfanne mit Wildkräutern 6,50 €  	Bandnudeln mit Bärlauchpestosauce auf Rucola Bett 6,50 €	Grießbrei mit Kirschkompott 5,50 € 	Kartoffel-Spinat-Auflauf mit kleinen Beilagensalat 4,50 €

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 20.05. - 24.05.2024

	Monday	Tuesday	Wednesday	Thursday	Friday
Suppen - topf	HOLIDAY	Kohlrabi stew with soup vegetables, beef and potato cubes €4.10 	Lentil stew with bacon €4.10 	Tomato soup with rice €4.10 	Beetroot cream soup with sour cream €4.10
Der Klassiker	HOLIDAY	Bratwurst fine braised onions and carrot-potato puree €7.90 	crispy pork schnitzel boiled potatoes mushroom cream sauce €7.20 €0.00 	Matjes with beetroot, homemade remoulade and fried potatoes with bacon and onions €7.20  	"Paella de Mariscos" with seafood and chicken €8.20  
Snack & Weg	HOLIDAY	Vegetarian Ebly vegetable stir-fry with wild herbs €6.50  	Ribbon noodles with wild garlic pesto sauce on a bed of rocket €6.50	Semolina porridge with cherry compote €5.50 	Potato and spinach casserole with small side salad €4.50
					€6.20

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Suppen - topf	FEIERTAG	Kohlrabieintopf mit Suppengemüse, Rindfleisch und Kartoffelwürfel	Lintseneintopf mit Speck	Tomatensuppe mit Reis	Rote Bete Cremesuppe mit saurer Sahne
	40	4, 26	1, 2, 10, 26, 29	24	2, 4, 5, 10, 24, 29, 18a
	KJ - ges.Fs - Bst -	- KJ 931 ges.Fs 3,0 g Bst 4,7 g	KJ 1.538 ges.Fs 3,4 g Bst 9,7 g	KJ 1.152 ges.Fs 2,9 g Bst 5,1 g	KJ 2.000 ges.Fs 23,7 g Bst 2,1 g
	Kcal - KH - E - F -	- Kcal 222 KH 20,4 g E 17,3 g F 6,9 g Zucker Salz	Kcal 367 KH 40,3 g E 18,7 g F 12,3 g Zucker Salz	Kcal 275 KH 33,4 g E 5,3 g F 13,1 g Zucker Salz	Kcal 478 KH 21,2 g E 5,3 g F 40,8 g Zucker Salz
Der Klassiker	FEIERTAG	Bratwurst fein Schmorzwiebeln und Karotten-Kartoffelpüree	knuspriges Schweineschnitzel Salzkartoffeln Champignonrahmsauce	Matjes mit rote Bete, hausgemachte Remoulade und Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln	"Paella de Mariscos" mit Meeresfrüchten und Hühnchen
	40	4, 12, 24, 26, 27	4, 20, 24, 18a	1, 4, 5, 20, 21, 24, 27	4, 9, 19, 20, 21, 23, 31, 18a
	KJ - ges.Fs - Bst -	- KJ 3.019 ges.Fs 21,2 g Bst 7,7 g	KJ 2.859 ges.Fs 7,8 g Bst 4,8 g	KJ 3.307 ges.Fs 8,8 g Bst 4,2 g	KJ 2.302 ges.Fs 5,9 g Bst 3,7 g
	Kcal - KH - E - F -	- Kcal 721 KH 33,9 g E 20,8 g F 54,5 g Zucker Salz	Kcal 683 KH 72,8 g E 34,2 g F 27,3 g Zucker Salz	Kcal 790 KH 41,2 g E 22,5 g F 58,9 g Zucker Salz	Kcal 550 KH 52,5 g E 32,0 g F 22,6 g Zucker Salz
Snack & Weg	FEIERTAG	Vegetarische Ebyl-Gemüsepfanne mit Wildkräutern	Bandnudeln mit Bärlauchpestosauce auf Rucola Bett	Grießbrei mit Kirschkompott	Kartoffel-Spinat-Auflauf mit kleinen Beilagensalat
	40	9, 26, 27, 18a	1, 4, 20, 24, 18a	24, 18a	4, 20, 24, 18a
	KJ - ges.Fs - Bst -	- KJ 1.103 ges.Fs 1,0 g Bst 6,9 g	KJ 2.866 ges.Fs 7,8 g Bst 5,4 g	KJ 1.586 ges.Fs 3,6 g Bst 2,3 g	KJ 2.460 ges.Fs 15,3 g Bst 5,4 g
	Kcal - KH - E - F -	- Kcal 263 KH 32,8 g E 8,1 g F 9,5 g Zucker Salz	Kcal 685 KH 95,7 g E 20,2 g F 23,5 g Zucker Salz	Kcal 379 KH 65,6 g E 14,3 g F 5,4 g Zucker Salz	Kcal 588 KH 49,3 g E 28,6 g F 29,6 g Zucker Salz

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 Sulfit; 31. Weichtiere;

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe

1. mit Konservierungsstoff; 2. mit Antioxidationsmittel; 4. mit Farbstoff; 5. mit einer Zuckerart u. Süßungsmittel; 9. gewachst; 10. geschwefelt; 12. mit Phosphat; 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; ges.Fs:davon gesättigte Fettsäuren; KH: Kohlenhydrate; Zucker: davon Zucker; Bst: Ballaststoffe; E: Eiweiß; Salz: Salz;

Änderungen vorbehalten.



	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Suppen - topf	FEIERTAG	Kohlrabieintopf mit Suppengemüse, Rindfleisch und Kartoffelwürfel	Linteneintopf mit Speck	Tomatensuppe mit Reis	Rote Bete Cremesuppe mit saurer Sahne
	40	4, 26	1, 2, 10, 26, 29	24	2, 4, 5, 10, 24, 29, 18a
	KJ - ges.Fs - Bst -	- KJ 232 ges.Fs 0,7 g Bst 1,2 g	KJ 341 ges.Fs 0,8 g Bst 2,1 g	KJ 288 ges.Fs 0,7 g Bst 1,3 g	KJ 487 ges.Fs 5,8 g Bst 0,5 g
	Kcal - KH - E - F -	- Kcal 55 KH 5,1 g E 4,3 g F 1,7 g	Kcal 81 KH 9,0 g E 4,1 g F 2,7 g	Kcal 68 KH 8,3 g E 1,3 g F 3,3 g	Kcal 116 KH 5,2 g E 1,3 g F 9,9 g
Der Klassiker	FEIERTAG	Bratwurst fein Schmorzwiebeln und Karotten-Kartoffelpüree	knuspriges Schweineschnitzel Salzkartoffeln Champignonrahmsauce	Matjes mit rote Bete, hausgemachte Remoulade und Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln	"Paella de Mariscos" mit Meeresfrüchten und Hühnchen
	40	4, 12, 24, 26, 27	4, 20, 24, 18a	1, 4, 5, 20, 21, 24, 27	4, 9, 19, 20, 21, 23, 31, 18a
	KJ - ges.Fs - Bst -	- KJ 603 ges.Fs 4,2 g Bst 1,5 g	KJ 503 ges.Fs 1,4 g Bst 0,9 g	KJ 661 ges.Fs 1,8 g Bst 0,8 g	KJ 451 ges.Fs 1,2 g Bst 0,7 g
	Kcal - KH - E - F -	- Kcal 144 KH 6,8 g E 4,2 g F 10,9 g	Kcal 120 KH 12,8 g E 6,0 g F 4,8 g	Kcal 158 KH 8,2 g E 4,5 g F 11,8 g	Kcal 107 KH 10,3 g E 6,3 g F 4,4 g
Snack & Weg	FEIERTAG	Vegetarische Ebyl-Gemüsepfanne mit Wildkräutern	Bandnudeln mit Bärlauchpestosauce auf Rucola Bett	Grießbrei mit Kirschkompott	Kartoffel-Spinat-Auflauf mit kleinen Beilagensalat
	40	9, 26, 27, 18a	1, 4, 20, 24, 18a	24, 18a	4, 20, 24, 18a
	KJ - ges.Fs - Bst -	- KJ 245 ges.Fs 0,2 g Bst 1,5 g	KJ 573 ges.Fs 1,6 g Bst 1,1 g	KJ 317 ges.Fs 0,7 g Bst 0,5 g	KJ 468 ges.Fs 2,9 g Bst 1,0 g
	Kcal - KH - E - F -	- Kcal 58 KH 7,3 g E 1,8 g F 2,1 g	Kcal 137 KH 19,1 g E 4,0 g F 4,7 g	Kcal 75 KH 13,1 g E 2,9 g F 1,1 g	Kcal 112 KH 9,4 g E 5,4 g F 5,6 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; 31. Weichtiere;

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe

1. mit Konservierungsstoff; 2. mit Antioxidationsmittel; 4. mit Farbstoff; 5. mit einer Zuckerart u. Süßungsmittel; 9. gewachst; 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; ges.Fs: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.



WIR RICHTEN GUTES AN. MIT KOPF UND HERZ.