






	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Suppen - topf	Linseneintopf Speck  4,10 €	Erbseintopf mit Kasseler  4,10 €	Asiatische Nudelsuppe mit Hühnerfleisch  4,10 €	FEIERTAG	Brückentag
Menü 1	Kohlroulade mit Schmorkohlsaue und Petersilienkartoffeln   8,00 € 9,50 €	In Glühwein geschmorte Rinderroulade dazu Apfelrotkohl und Kartoffelklöße  8,00 € 9,50 €	Schweineschnitzel mit Waldpilzrahmsauce dazu Kartoffel Kroketten  We 8,00 € 9,50 €	FEIERTAG	Brückentag
Menü 2	Süßkartoffelcurry mit schwarzen Linsen und Kichererbsen   7,50 € 8,50 €	Tellerrösti mit Blumenkohl, Brokkoli und Mozzarella überbacken Tomaten-Kräutersauce  7,50 € 8,50 €	Griechische Gemüsepfanne mit Walnüssen, Oliven und Fetakäse  7,50 € 8,50 €	FEIERTAG	Brückentag
				7,50 € 8,50 €	7,50 € 9,50 €

Täglich wechselnde Desserts im Restaurant erhältlich.

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

 = vegan  = vegetarisch  = Schwein  = Rind  = Geflügel  = Fisch **We** = We love green

Our offer from 30.09. - 04.10.2024

	Monday	Tuesday	Wednesday	Thursday	Friday
Suppen - topf	Lentil stew bacon  €4.10	Pea stew with smoked pork  €4.10	Asian noodle soup with chicken  €4.10	HOLIDAY	Bridge day
Menü 1	Cabbage roll with braised cabbage sauce and parsley potatoes   €8.00 €9.50	Beef roulade braised in mulled wine with apple red cabbage and potato dumplings  €8.00 €9.50	Pork schnitzel with wild mushroom cream sauce and potato croquettes  We° €8.00 €9.50	HOLIDAY	Bridge day
Menü 2	Sweet potato curry with black lentils and chickpeas   €7.50 €8.50	Plate of rösti with cauliflower, broccoli and mozzarella, topped with tomato and herb sauce  €7.00 €8.00	Greek vegetable pan with walnuts, olives and feta cheese  €7.50 €8.50	HOLIDAY	Bridge day

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Suppen - topf	Linseneintopf Speck 1, 2, 10, 12, 26, 29 KJ 322 gesFs 0,5 g Bst 2,8 g Kcal 77 KH 9,1 g E 4,4 g F 2,1 g Zucker 1,5 g Salz 0,9 g	Erbseintopf mit Kasseler 4, 18a KJ 262 gesFs 1,0 g Bst 1,0 g Kcal 62 KH 5,8 g E 3,9 g F 2,3 g Zucker 3,1 g Salz 1,0 g	Asiatische Nudelsuppe mit Hühnerfleisch 1, 3, 4, 9, 23, 26, 31, 18a KJ 333 gesFs 0,3 g Bst 1,0 g Kcal 79 KH 10,8 g E 4,1 g F 2,1 g Zucker 2,0 g Salz 1,0 g	FEIERTAG 40 KJ - gesFs - Bst - Kcal - KH - E - F - Zucker - Salz -	Brückentag 40 KJ - gesFs - Bst - Kcal - KH - E - F - Zucker - Salz -
	Kohlroulade mit Schmorkohlsaue und Petersilienkartoffeln 2, 4, 10, 23, 24, 26, 29, 18a, 18c KJ 446 gesFs 2,3 g Bst 1,6 g Kcal 106 KH 8,6 g E 3,9 g F 5,9 g Zucker 2,6 g Salz 1,6 g	In Glühwein geschmorte Rinderroulade dazu Apfelrotkohl und Kartoffelklöße 1, 2, 4, 9, 10, 26, 27, 29, 18a KJ 801 gesFs 2,5 g Bst 1,4 g Kcal 191 KH 17,1 g E 8,6 g F 8,1 g Zucker 4,0 g Salz 2,1 g	Schweineschnitzel mit Waldpilzrahmsauce dazu Kartoffel Kroketten 4, 20, 24, 26, 18a KJ 654 gesFs 1,9 g Bst 0,9 g Kcal 156 KH 15,0 g E 6,4 g F 7,7 g Zucker 0,6 g Salz 1,6 g	FEIERTAG 40 KJ - gesFs - Bst - Kcal - KH - E - F - Zucker - Salz -	Brückentag 40 KJ - gesFs - Bst - Kcal - KH - E - F - Zucker - Salz -
	Süßkartoffelcurry mit schwarzen Linsen und Kichererbsen 2, 26 KJ 494 gesFs 1,4 g Bst 3,5 g Kcal 118 KH 14,3 g E 4,6 g F 4,6 g Zucker 5,4 g Salz 0,8 g	Tellerrösti mit Blumenkohl, Brokkoli und Mozzarella überbacken Tomaten-Kräutersauce 20, 24, 26 KJ 458 gesFs 2,6 g Bst 1,8 g Kcal 109 KH 7,3 g E 3,5 g F 7,1 g Zucker 2,0 g Salz 1,1 g	Griechische Gemüsepfanne mit Walnüssen, Oliven und Fetakäse 2, 5, 10, 11, 23, 24, 26, 29, 25b KJ 561 gesFs 2,1 g Bst 1,6 g Kcal 134 KH 5,2 g E 5,4 g F 9,9 g Zucker 2,8 g Salz 1,5 g	FEIERTAG 40 KJ - gesFs - Bst - Kcal - KH - E - F - Zucker - Salz -	Brückentag 40 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; 25b. Walnüsse; 26. Sellerie; 27. Senf; 29. Schwefeldioxid und Sulfite; 31. Weichtiere;

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe

1. mit Konservierungsstoff; 2. mit Antioxidationsmittel; 3. mit Geschmacksverstärker; 4. mit Farbstoff; 5. mit einer Zuckerart u. Süßungsmittel; 9. gewachst; 10. geschwefelt; 11. geschwärzt; 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;

Nährwertkennzeichnung je 100 g oder je 100 ml zubereitetes Produkt.

Änderungen vorbehalten.



	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Suppen- topf	Linseneintopf Speck	Erbseintopf mit Kasseler	Asiatische Nudelsuppe mit Hühnerfleisch	FEIERTAG	Brückentag
	1, 2, 10, 12, 26, 29	4, 18a	1, 3, 4, 9, 23, 26, 31, 18a	40	40
	KJ 1.453 ges.Fs 2,5 g Bst 12,4 g Kcal 347 KH 40,9 g E 20,0 g F 9,6 g Zucker 6,8 g Salz 4,0 g	KJ 1.049 ges.Fs 4,0 g Bst 4,0 g Kcal 250 KH 23,2 g E 15,6 g F 9,2 g Zucker 12,4 g Salz 4,0 g	KJ 1.335 ges.Fs 1,2 g Bst 4,0 g Kcal 319 KH 43,2 g E 16,5 g F 8,2 g Zucker 7,9 g Salz 3,9 g	KJ - ges.Fs - Bst - Kcal - KH - E - F - Zucker - Salz -	KJ - ges.Fs - Bst - Kcal - KH - E - F - Zucker - Salz -
Menü 1	Kohlroulade mit Schmorkohlsaue und Petersilienkartoffeln	In Glühwein geschmorte Rinderroulade dazu Apfelrotkohl und Kartoffelklöße	Schweineschnitzel mit Waldpilzrahmsauce dazu Kartoffel Kroketten	FEIERTAG	Brückentag
	2, 4, 10, 23, 24, 26, 29, 18a, 18c	1, 2, 4, 9, 10, 26, 27, 29, 18a	4, 20, 24, 26, 18a	40	40
	KJ 2.568 ges.Fs 13,4 g Bst 9,3 g Kcal 613 KH 49,2 g E 22,7 g F 33,7 g Zucker 14,8 g Salz 9,2 g	KJ 3.685 ges.Fs 11,5 g Bst 6,3 g Kcal 880 KH 78,8 g E 39,5 g F 37,4 g Zucker 18,3 g Salz 9,9 g	KJ 3.411 ges.Fs 10,0 g Bst 4,8 g Kcal 815 KH 78,0 g E 33,5 g F 39,9 g Zucker 3,3 g Salz 8,2 g	KJ - ges.Fs - Bst - Kcal - KH - E - F - Zucker - Salz -	KJ - ges.Fs - Bst - Kcal - KH - E - F - Zucker - Salz -
Menü 2	Süßkartoffelcurry mit schwarzen Linsen und Kichererbsen	Tellerrösti mit Blumenkohl, Brokkoli und Mozzarella überbacken Tomaten-Kräutersauce	Griechische Gemüsepfanne mit Walnüssen, Oliven und Fetakäse	FEIERTAG	Brückentag
	2, 26	20, 24, 26	2, 5, 10, 11, 23, 24, 26, 29, 25b	40	40
	KJ 1.977 ges.Fs 5,6 g Bst 14,1 g Kcal 472 KH 57,3 g E 18,2 g F 18,4 g Zucker 21,5 g Salz 3,4 g	KJ 2.887 ges.Fs 16,6 g Bst 11,5 g Kcal 690 KH 46,1 g E 22,0 g F 44,5 g Zucker 12,8 g Salz 6,9 g	KJ 2.808 ges.Fs 10,6 g Bst 7,9 g Kcal 671 KH 25,8 g E 27,1 g F 49,6 g Zucker 13,9 g Salz 7,7 g	KJ - ges.Fs - Bst - Kcal - KH - E - F - Zucker - Salz -	KJ - ges.Fs - 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; 25b. Walnüsse; 26. Sellerie; 27. Senf; 29. Schwefeldioxid und Sulfite; 31. Weichtiere;

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe

1. mit Konservierungsstoff; 2. mit Antioxidationsmittel; 3. mit Geschmacksverstärker; 4. mit Farbstoff; 5. mit einer Zuckerart u. Süßungsmittel; 9. gewachst; 10. geschwefelt; 11. geschwärzt; 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.



WIR RICHTEN GUTES AN. MIT KOPF UND HERZ.