

KW 40	Montag 28.09.2026	Dienstag 29.09.2026	Mittwoch 30.09.2026	Donnerstag 01.10.2026	Freitag 02.10.2026
	Beilagensalat oder Dessert je 3,- €	Beilagensalat oder Dessert je 3,- €	Beilagensalat oder Dessert je 3,- €	Beilagensalat oder Dessert je 3,- €	Beilagensalat oder Dessert je 3,- €
Vegetarisch	Türkische Linsensuppe mit feiner Kreuzkümmel- und Minznote, serviert mit einer frischen Zitronenecke und Fladenbrot.	Kürbis-Quiche mit Hokkaido und Bergkäse auf Mürbeteig mit einem Sahne-Creme-Fraiche-Guss, garniert mit Walnüssen, dazu einen bunten Salat	Champignon- Pfifferlingpfanne dazu Kartoffelspätzle mit frischer Petersilie	Reibekuchen wahlweise mit Apfelmus oder Lachs, dazu ein Creme Fraiche Dip	Eieromelette "natur" mit Rahmspinat und Salzkartoffeln
Inhaltsstoffe	1,9	1,3,7,8	1,3,7,12	1,3,(4),(7)	3,7
Preis	€ 10,90	€ 10,90	€ 10,90	€ 10,90/11,90	€ 10,90
Klassik	Grünkohlteller mit Kasseler und Mettwürstchen, dazu Salzkartoffeln	Hähnchenpfanne "Shanghai" dazu Bandnudeln	Rindergulasch mit Rotkohl und Salzkartoffeln	Steak vom Schweinerücken in Rahmsauce mit Kaisergemüse und Salzkartoffeln	Gebackenes Schollenfilet mit heißem Speck- Kartoffelsalat und Remouladensauce
Inhaltsstoffe	7,9,10	1,6	12	7,1	1,3,4,10,12
Preis	€ 11,90	€ 11,90	€ 11,90	€ 11,90	€ 11,90

Allergene und Zusatzstoffe:1 Gluten, 2 Krebstiere, 3 Eier, 4 Fisch, 5 Nüsse, 6 Soja, 7 Milch, 8 Schalenfrüchte, 9 Sellerie, 10 Senf, 11 Sesam, 12 Sulfite, 13 Lupine, 14 Weichtiere
15 mit Farbstoff 16 mit Konservierungsstoff 17 mit Antioxidationsmittel 18 mit Geschmacksverstärker 19 mit Süßungsmittel 20 enthält eine Phenylalaninquelle 21 mit Phosphat 22 gewachst 23 geschwärzt 24 geschwefelt

