

Speiseplan 26. KW Montag, 23.06.25 Dienstag, 24.06.25 Mittwoch, 25.06.25 Donnerstag, 26.06.25 Freitag, 27.06.25 Samstag, 28.06.25 Sonntag, 29.06.25

Spezielles & Regionales
der besondere Genuss

8,40 €

Gefüllte Rinderroulade „Hausfrauen Art“ (mit Speck, Gurke, und Zwiebeln gefüllt) in typischer Soße, dazu Leipziger Allerlei und Salzkartoffeln

Menü-Aufpreis + 2,75 €

S	A1,3	672kj	0,5 g.F	2,3 ZU	1,6 SA	
R		1,4 F	8,0 KH	5,1 EW		4,2 BE

Gegrillte Schweinehaxe (ohne Knochen) auf mildem Wein-Sauerkraut, dazu Kartoffelklöße mit Speckstippe

Menü-Aufpreis + 1,95 €

S	A1,G,2,4,5,9	460kj	2,3 g.F	1,8 ZU	5,5 SA	
R		6,4 F	8,9 KH	3,2 EW		3,8 BE

Gegrillte Schweinehaxe (ohne Knochen) auf mildem Wein-Sauerkraut, dazu Kartoffelklöße mit Speckstippe

Menü-Aufpreis + 1,95 €

S	A1,G,2,4,5,9	460kj	2,3 g.F	1,8 ZU	5,5 SA	
R		6,4 F	8,9 KH	3,2 EW		3,8 BE

„Sauerkrautplatte“ mit Kasseler, Bratwürstchen und Wienerle auf mildem Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree mit Speck und Zwiebeln

Menü-Aufpreis + 1,75 €

S	A1,G,5,9	382kj	1,1 g.F	2,2 ZU	1,6 SA	
R		3,0 F	9,3 KH	5,9 EW		4,0 BE

„Sauerkrautplatte“ mit Kasseler, Bratwürstchen und Wienerle auf mildem Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree mit Speck und Zwiebeln

Menü-Aufpreis + 1,75 €

S	A1,G,5,9	382kj	1,1 g.F	2,2 ZU	1,6 SA	
R		3,0 F	9,3 KH	5,9 EW		4,0 BE

Gedünstetes Rotbarschfilet, natur mit Remouladensauce, dazu Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln

Menü-Aufpreis + 2,75 €

F	A1,D,G,I,9	280kj	0,8 g.F	1,1 ZU	1,7 SA	
S		1,7 F	8,4 KH	4,3 EW		3,6 BE

Gedünstetes Rotbarschfilet, natur mit Remouladensauce, dazu Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln

Menü-Aufpreis + 2,75 €

F	A1,D,G,I,9	280kj	0,8 g.F	1,1 ZU	1,7 SA	
S		1,7 F	8,4 KH	4,3 EW		3,6 BE

Tagesmenü
gut bürgerlich & herzhaft

8,40 €

M1

Spaghetti „Bolognese“ dazu Krautsalat

R	A1,C,I	483kj	1,4 g.F	2,2 ZU	1,3 SA	
G	I,1,3	3,3 F	16,3 KH	4,6 EW		7,4 BE

Königsberger Klopse in Kapernsauce dazu Salzkartoffeln und Rote-Beete-Salat

S	A1,C,G,I,1,1	450kj	1,3 g.F	2,6 ZU	2,0 SA	
R		3,3 F	12,4 KH	6,6 EW		5,8 BE

Gebackener Leberkäse in Kapernsauce mit Kartoffelpüree

S	A1,G,I,1,2,3	392kj	1,9 g.F	2,0 ZU	1,4 SA	
R		4,6 F	8,8 KH	3,3 EW		3,8 BE

Schweinerahmgulasch mit Champignons und Spiralnudeln dazu Rohkostsalat

S	A1,C,G,I,1,1,1,3	459kj	0,8 g.F	1,1 ZU	1,0 SA	
R		2,9 F	14,5 KH	5,7 EW		6,4 BE

Bratwurst in Sauce mit Kohlrabi und Kartoffeln

S	A1,G,I,1,1	467kj	2,2 g.F	2,2 ZU	1,7 SA	
R		5,8 F	11,0 KH	3,8 EW		4,4 BE

Spießbraten in würziger Zwiebelsauce mit Bohnengemüse und Paprikakartoffeln

S	A1,1,1	499kj	1,8 g.F	1,2 ZU	0,8 SA	
R		5,9 F	11,2 KH	4,3 EW		5,0 BE

Hähnchenragout mit Champignons, Spargel dazu Gemüserais

G	A1,F,G,I,3	419kj	0,7 g.F	1,5 ZU	1,4 SA	
R		1,9 F	14,1 KH	6,4 EW		5,3 BE

Diabetiker
brennwertkontrolliert und auf Wunsch als pürierte Kost

8,85 €

M2

Truthahngulasch mit Möhrengemüse und Nudeln

G	A1,G,I	367kj	0,3 g.F	1,9 ZU	0,9 SA	
R		1,0 F	14,2 KH	5,4 EW		6,2 BE

Feiner Milchreis mit feinen Früchten und Zimt

V	G,1	449kj	1,0 g.F	11,0 ZU	0,1 SA	
R		1,9 F	19,8 KH	3,0 EW		9,1 BE

Gedünstetes Seelachsfilet mit Juliengemüsesauce und Salzkartoffeln

F	A1,D,G,I,1	336kj	0,9 g.F	1,9 ZU	1,7 SA	
R		2,1 F	10,6 KH	4,6 EW		4,5 BE

Rinderfrikadelle in Kräutersauce mit feinem Erbsengemüse und Kartoffelpüree

R	A1,C,G,I,1	503kj	1,6 g.F	2,7 ZU	2,1 SA	
R		3,6 F	12,9 KH	8,3 EW		6,1 BE

Geflügelgulasch in Rahmsauce mit Brokkoli und Fusilli Nudeln

G	A1,F,G,I	379kj	0,3 g.F	0,8 ZU	1,0 SA	
R		1,0 F	13,1 KH	6,5 EW		5,9 BE

„Trentiner Marktpfopf“ Italienischer Gemüseeintopf mit zartem Schweinefleisch

S	A1,1,1	295kj	0,5 g.F	1,7 ZU	0,6 SA	
R		1,0 F	10,1 KH	3,8 EW		4,6 BE

Schweinerückensteak in Rahmsauce mit zartem Kaisergemüse und Kartoffeln

S	A1,G,I	271kj	0,1 g.F	1,4 ZU	1,8 SA	
R		0,8 F	8,0 KH	5,4 EW		3,5 BE

Schonkost
salzreduziert & bekömmlich

8,85 €

M3

Schweinebraten in brauner Sauce mit Blumenkohl und Kartoffelpüree

S	A1,G,I,1	286kj	0,3 g.F	1,1 ZU	2,4 SA	
R		1,5 F	7,6 KH	5,7 EW		3,4 BE

Geflügel-Schaschlikpfanne mit Zwiebeln und Paprika dazu Reis

G	A1,F,I	414kj	0,4 g.F	1,9 ZU	1,1 SA	
R		1,4 F	15,5 KH	5,7 EW		5,8 BE

Griechischer Hackbraten („Bifteki“) mit Hirten-Käse dazu Tomatenreis und Krautsalat

S	A1,C,G,I,1,1,1,3	461kj	2,2 g.F	2,3 ZU	1,0 SA	
R		5,3 F	10,3 KH	4,9 EW		4,4 BE

Gegrillte Hähnchenkeule auf Paprikagemüse dazu Gabelspaghetti

G	A1,1,1	609kj	2,1 g.F	1,5 ZU	1,2 SA	
R		7,2 F	12,2 KH	7,6 EW		5,6 BE

Geflügelbällchen in brauner Sauce dazu Gemüserais

G	A1,C,G,I,1	409kj	0,3 g.F	1,0 ZU	1,5 SA	
R		0,8 F	16,2 KH	6,2 EW		6,1 BE

Deftige Käsespätzle „Allgäuer Art“ mit Zucchini-Möhren-Salat

V	A1,C,G,I,1	439kj	1,9 g.F	2,0 ZU	1,0 SA	
R		4,0 F	13,2 KH	3,8 EW		6,4 BE

„Ratatouille“ Geschmortes Gemüse mit Vollkornspaghetti

V	A1,1,1	422kj	0,3 g.F	4,6 ZU	1,3 SA	
R		1,2 F	18,3 KH	3,0 EW		7,1 BE

Für Feinschmecker
Unser Premium

9,95 €

M4

Seelachsfilet mit Erbsensauce auf Zucchini-Kräutergemüse, dazu Reis

Menü-Aufpreis + 0,70 €

F	A1,D,G,I	369kj	1,3 g.F	1,5 ZU	1,0 SA	
R		2,5 F	11,2 KH	6,0 EW		5,8 BE

„Cordon Bleu“ vom Schwein mit Bratensauce, Erbsengemüse und Paprikakartoffeln

S	A1,G,I,1,3	511kj	1,4 g.F	2,3 ZU	1,6 SA	
R		3,3 F	15,3 KH	6,8 EW		7,1 BE

Geflügelfilets in Paprika-Sahne-Sauce mit Mais-Erbsengemüse und Nudeln

G	A1,G,I,1	492kj	0,5 g.F	3,3 ZU	2,1 SA	
R		1,3 F	17,6 KH	8,0 EW		8,1 BE

Schweinerückenbraten in Sauce mit Bayrisch Kraut und Salzkartoffeln

S	A1,G,I,1	300kj	0,3 g.F	1,2 ZU	1,4 SA	
R		1,4 F	8,6 KH	5,4 EW		3,8 BE

Gebratenes Schollenfilet „Finkenwerder Art“ mit Speckstippe dazu warmer Kartoffelsalat

Menü-Aufpreis + 1,20 €

S	A1,D,I	487kj	1,0 g.F	1,1 ZU	1,3 SA	
F		1,2,3 F	4,9 F	11,6 KH	6,5 EW	

Seehecht auf Kräutersauce mit Pariser Karotten und Bandnudeln

F	A1,D,G,I,1	432kj	0,6 g.F	4,1 ZU	2,4 SA	
R		2,4 F	15,5 KH	4,7 EW		6,2 BE

Saftiger Rinderbraten in pikanter Sauce mit Romanesco, Blumenkohl, Karotten und Kartoffeln

Menü-Aufpreis + 0,70 €

R	A1,I	353kj	0,0 g.F	0,9 ZU	1,8 SA	
R		1,3 F	8,9 KH	8,2 EW		4,1 BE

Vegetarisch
fleischlos & lecker

8,15 €

M5

Gemüsepfanne Bulgur (Hartweizengrütze) mit BioTofuwürfel

V	A1,F,G,I,1	391kj	0,3 g.F	1,5 ZU	0,3 SA	
R		1,2 F	15,7 KH	3,6 EW		6,3 BE

Rührei mit Rahmspinat und Püree

V	A1,C,G,I,1	418kj	2,1 g.F	1,3 ZU	1,2 SA	
R		5,4 F	7,9 KH	4,7 EW		3,5 BE

Kürbiscurry mit Reis

V	A1,G,I,1	411kj	1,2 g.F	1,8 ZU	1,0 SA	
R		2,5 F	17,1 KH	2,0 EW		7,0 BE

Gemüsefrikadelle in Tomatensauce und Vollkornnudeln

V	A1,A4,C,G,I,1,3	423kj	0,3 g.F	3,1 ZU	1,5 SA	
R		1,6 F	17,5 KH	3,4 EW		6,4 BE

Gemüse-Kartoffel-Auflauf mit herzhaftem Käse überbacken

V	A1,G,I,1	380kj	2,1 g.F	1,1 ZU	1,2 SA	
R		3,3 F	10,6 KH	3,7 EW		4,9 BE

Eintopf & Pasta
einfach & herzhaft

8,15 €

M6

Herzhafter Weißkohl-Möhren-Eintopf mit zartem Rindfleisch

R	A1,1,1	301kj	0,4 g.F	1,8 ZU	0,7 SA	
R		1,9 F	9,2 KH	3,7 EW		4,2 BE

Deftige Erbsensuppe mit Geflügel-Wiener-Würstchen

G	I,1,2,3	317kj	0,2 g.F	0,7 ZU	0,6 SA	
R		2,8 F	8,9 KH	3,6 EW		4,1 BE

Spaghetti „Carbonara“ Schinkenspeck in leckerer Käse-Sahne-Sauce dazu Karotten-Salat

S	A1,G,I,1,2,3	612kj	3,0 g.F	2,8 ZU	1,2 SA	
R		6,5 F	16,4 KH	5,3 EW		7,1 BE

Rheinischer Kartoffeleintopf mit Kasseler und frischem Porree

S	A1,G,I,1,3	300kj	0,6 g.F	0,9 ZU	0,8 SA	
R		1,3 F	10,3 KH	4,3 EW		4,7 BE

Geflügelhackfleisch-Pfanne mit mediterranem Gemüse und Bulgur (Hartweizengrütze)

G	A1,F,I,1	355kj	0,1 g.F	1,5 ZU	0,6 SA	
R		0,6 F	14,6 KH	4,1 EW		6,5 BE

Salat & Co
kalt servierte Spezialitäten

7,25 €

M7

Paniertes Schweineschnitzel mit Kartoffelsalat und Senf

S	A1,C,G,I,1,1,3	731kj	4,0 g.F	1,1 ZU	0,5 SA	
R		9,9 F	12,8 KH	8,4 EW		4,1 BE

Chefsalat mit Schinken, Käse und Ei, dazu Cocktail-Dressing

S	C,G,I,1,2,3	379kj	2,3 g.F	2,9 ZU	0,7 SA	
R		5,0 F	4,0 KH	6,8 EW		1,0 BE

Salatteller „Köttbullar“ mit Tomate, Lauchstreifen, Zwiebeln und schwarzen Oliven, dazu Haus-Dressing

V	C,G,I,1,3	295kj	1,1 g.F	3,0 ZU	0,5 SA	
R		3,2 F	7,5 KH	2,2 EW		2,7 BE

Hirten-Käse mit Weißkohl, Lauchstreifen, Zwiebeln und schwarzen Oliven, dazu Honig-Senf-Dressing

V	C,G,I,1,3	507kj	4,3 g.F	2,9 ZU	1,0 SA	
R		9,6 F	3,9 KH	4,1 EW		1,1 BE

Salatteller „Rustica“ mit Weißkohl, Tomaten, Gurken, Möhrchen und Hackfleischbällchen, dazu Sauerrahm-Dressing

S	A1,C,G,I,1	345kj	1,5 g.F	2,7 ZU	0,6 SA	
R		3,7 F	5,2 KH	6,5 EW		1,7 BE

Süßspeise
süße Gaumenfreude

8,15 €

M8

Milchreis mit heißen Kirschen

V	G,1	580kj	0,7 g.F	14,0 ZU	0,1 SA	
R		1,5 F	21,8 KH	2,4 EW		9,2 BE

Germknödel mit Vanillesauce

V	A1,C,G,1	699kj	0,9 g.F	14,5 ZU	0,4 SA	
R		1,9 F	33,1 KH	3,9 EW		10,0 BE

Sahngrießbrei mit Himbeeren

V	A1,G,1	472kj	0,7 g.F	15,5 ZU	0,1 SA	
R		1,5 F	21,2 KH	2,7 EW		8,9 BE

Eierpfannkuchen gefüllt mit Heidelbeeren dazu Vanillesauce

V	A1,C,G,1	494kj	0,9 g.F	12,4 ZU	0,2 SA	
R		2,2 F	21,5 KH	3,1 EW		7,6 BE

Beeergrütze mit Vanillesauce

V	G,1	521kj	0,3 g.F	24,6 ZU	0,0 SA	
R		0,6 F	27,5 KH	1,1 EW		11,5 BE

Milchreis mit roter Grütze

V	G,1	502kj	0,7 g.F	16,5 ZU	0,1 SA	
R		1,5 F	23,9 KH	2,4 EW		10,0 BE

Heißer Apfelstrudel mit Vanillesauce

V	A1,G,1,2,3	879kj	5,1 g.F	10,6 ZU	0,4 SA	
R		10,6 F	25,8 KH	3,0 EW		10,8 BE

KALTMENÜ
zum Abendbrot serviert

5,95 €

M9

Herzhafter Rindfleischsalat mit Brot und Butter

R	A1,A2	626kj	3,7 g.F	5,4 ZU	1,0 SA	
R		7,3 F	11,9 KH	8,4 EW		3,7 BE

Gyrosbraten mit Zaziki und Krautsalat

S	A1,C,G,I,1,1,2,3	787kj	3,9 g.F	3,7 ZU	
---	------------------	-------	---------	--------	--