

Speiseplan 38. KW Montag, 15.09.25 Dienstag, 16.09.25 Mittwoch, 17.09.25 Donnerstag, 18.09.25 Freitag, 19.09.25 Samstag, 20.09.25 Sonntag, 21.09.25

Spezielles & Regionales
der besondere Genuss

8,40 €

Gefüllte Rinderroulade „Hausfrauen Art“ Menü-**Aufpreis + 2,75 €**
(mit Speck, Gurke, und Zwiebeln gefüllt) in typischer Soße, dazu Leipziger Allerlei und Salzkartoffeln

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

Gedünstetes Rotbarschfilet, natur Menü-**Aufpreis + 2,75 €**
mit Remouladensauce, dazu Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln 

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

Gedünstetes Rotbarschfilet, natur Menü-**Aufpreis + 2,75 €**
mit Remouladensauce, dazu Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln 

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

„Sauerkrautplatte“ Menü-**Aufpreis + 1,75 €**
mit Kasseler, Bratwürstchen und Wienerle auf mildem Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree mit Speck und Zwiebeln

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

„Sauerkrautplatte“ Menü-**Aufpreis + 1,75 €**
mit Kasseler, Bratwürstchen und Wienerle auf mildem Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree mit Speck und Zwiebeln

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

Gebratene Geflügelleber Menü-**Aufpreis + 1,75 €**
mit Schmorzwiebeln und Apfelspalten, dazu Rotkohl und Kartoffelrösti

G	J,2,3,5	463kJ	1,7 g.F	4,7 ZU	1,8 SA	4,4 BE
		4,0 F	11,8 KH	6,4 EW		

Gebratene Geflügelleber Menü-**Aufpreis + 1,75 €**
mit Schmorzwiebeln und Apfelspalten, dazu Rotkohl und Kartoffelrösti

G	J,2,3,5	463kJ	1,7 g.F	4,7 ZU	1,8 SA	4,4 BE
		4,0 F	11,8 KH	6,4 EW		

Tagesmenü
gut bürgerlich & herzhaft

8,40 €

M1

Gebackener Leberkäse auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree

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

Delikate Putenpfanne mit Gemüse und Reis

G	A1,F,G	440kJ	0,4 g.F	0,6 ZU	1,1 SA	6,8 BE
		1,2 F	17,2 KH	6,1 EW		

Currywurstpfanne mit frischen Zwiebeln und Paprikakartoffeln

S	A1,I,1,1	556kJ	2,2 g.F	3,6 ZU	1,1 SA	5,7 BE
		6,4 F	15,1 KH	3,3 EW		

Fischfrikadelle mit Ratatouille und Kartoffelpüree 

F	A1,D,G,I,1,1	350kJ	0,5 g.F	3,9 ZU	1,2 SA	4,2 BE
		1,4 F	11,6 KH	5,5 EW		

Frische Kartoffelpuffer (Reibekuchen) mit leckerem Apfelmus

V	A1,C	576kJ	0,5 g.F	7,3 ZU	0,7 SA	6,9 BE
		6,1 F	18,1 KH	1,6 EW		

Herzhaftes Saftgulasch vom Schwein mit Nudeln und Mischsalat

S	A1,C,G	467kJ	0,9 g.F	1,1 ZU	1,0 SA	6,4 BE
	I,1,1,3	3,1 F	14,8 KH	5,6 EW		

Thüringer Bratwurst in Sauce mit Wirsinggemüse und Kartoffeln

S	A1,G,I,1	372kJ	1,9 g.F	0,9 ZU	1,5 SA	3,7 BE
		4,9 F	7,9 KH	3,0 EW		

Diabetiker
brennwertkontrolliert und auf Wunsch als pürierte Kost

8,85 €

M2

Rinderbraten in Bratenjus mit zartem Bohnengemüse und Salzkartoffeln

R	A1,I	359kJ	0,0 g.F	1,1 ZU	1,9 SA	4,0 BE
		1,2 F	9,0 KH	8,7 EW		

Große Bratwurst in Bratenjus mit Apfelrotkohl und Kartoffeln

S	A1,I,1,3	301kJ	0,7 g.F	2,3 ZU	1,9 SA	4,3 BE
		1,9 F	9,3 KH	3,8 EW		

Geflügel-Hackbraten in würziger Sauce mit Mischgemüse und Nudeln

G	A1,C,G,I,J	357kJ	0,3 g.F	1,3 ZU	1,4 SA	6,0 BE
		0,9 F	13,5 KH	5,1 EW		

Belgischer Gemüseeintopf mit Geflügelbratwurst

G	A1,I,2,3	308kJ	1,0 g.F	0,9 ZU	0,9 SA	3,8 BE
		3,3 F	7,8 KH	2,7 EW		

Feine Rinderfrikadelle in Sauce mit Kräutern der Provence dazu Karottenscheiben und Langkornreis

R	A1,C,I,1	406kJ	0,8 g.F	1,6 ZU	1,2 SA	6,5 BE
		2,0 F	14,4 KH	5,2 EW		

Holsteiner Kartoffelsuppe mit Wursteinlage

S	A1,G,I,3	344kJ	1,5 g.F	1,0 ZU	0,8 SA	4,7 BE
		3,4 F	10,4 KH	2,4 EW		

Zarte Hähnchenbrust in feiner Sauce dazu Fingermöhren und Langkornreis

G	A1,F,G,I	394kJ	0,7 g.F	1,4 ZU	1,6 SA	6,5 BE
		1,5 F	13,7 KH	6,4 EW		

Schonkost
salzreduziert & bekömmlich

8,85 €

M3

Hähnchenschnitzel, paniert mit Paprikagemüse und Butterreis

G	A1,G,I,1	501kJ	0,8 g.F	1,1 ZU	0,9 SA	7,0 BE
		2,8 F	19,1 KH	4,0 EW		

Schweinegulasch in pikanter Champignon-Rahm-Sauce dazu Spiral-Nudeln („Spirellis“)

S	A1,G,I	454kJ	0,3 g.F	0,3 ZU	1,1 SA	6,1 BE
		1,8 F	16,2 KH	6,4 EW		

Vollkorn-Spaghetti „Tonno“ Nudeln in leckerer Thunfischsauce dazu Möhrensalat 

F	A1,D,I,1	418kJ	0,3 g.F	3,3 ZU	1,3 SA	7,2 BE
		1,6 F	16,7 KH	3,8 EW		

Panierte Hähnchenfleischstücke („Chicken-Nuggets“) mit Ketchupsoße, Reis und Krautsalat

G	A1,C	520kJ	1,6 g.F	3,5 ZU	1,5 SA	7,4 BE
	I,1,1,3	4,6 F	17,0 KH	3,4 EW		

Deftige Kohlroulade in Speck-Zwiebel-Sauce mit Kartoffelpüree

S	A1,G,I	382kJ	1,6 g.F	1,9 ZU	0,8 SA	4,2 BE
	1,2,3	3,9 F	9,5 KH	3,7 EW		

Curry-Spinat-Pfanne mit Linsen, dazu Sesamkartoffeln

V	K	216kJ	0,2 g.F	0,0 ZU	0,3 SA	3,3 BE
		1,6 F	7,9 KH	1,1 EW		

Bandnudeln („Tagliatelle“) in leckerer Spinat-Käse-Sauce

V	A1,G,I,1	497kJ	1,3 g.F	0,8 ZU	1,2 SA	7,5 BE
		2,6 F	18,7 KH	4,5 EW		

Für Feinschmecker
Unser Premium

9,95 €

M4

Schweizer Sahnegeschnitzeltes mit kleinen Möhren und Spätzle

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

Zartes Hähnchenbrustfilet „Florentiner Art“ auf Käsesauce mit Blattspinat und Nudeln

G	A1,F,G,I,1	445kJ	1,1 g.F	1,1 ZU	1,0 SA	5,9 BE
		2,2 F	13,9 KH	7,4 EW		

Rindersauerbraten in Paprika-Rahm-Sauce dazu Rotkohl und Kartoffelknödel

R	A1,G,1,3	462kJ	0,1 g.F	4,6 ZU	2,1 SA	6,4 BE
		1,5 F	14,6 KH	8,2 EW		

Spießbraten in Paprika-Rahm-Sauce mit Bohnengemüse und Salzkartoffeln

S	A1,G,I,1	440kJ	1,9 g.F	2,0 ZU	1,7 SA	3,9 BE
		5,4 F	8,7 KH	4,3 EW		

Matjesfilet in Kräutermarinade, dazu Speckböhnchen und Salzkartoffeln 

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

Gedünstetes Seelachsfilet auf Blattspinat mit Kräutersenfsoße und Reis 

F	A1,D	348kJ	0,7 g.F	0,7 ZU	1,0 SA	5,6 BE
	G,I,1,1	1,9 F	11,8 KH	5,1 EW		

Schweinesteak in Tomatensauce mit Grillgemüse und Rosmarinkartoffeln

S	A1,1,1	378kJ	0,1 g.F	1,6 ZU	0,3 SA	5,5 BE
		1,4 F	13,5 KH	5,7 EW		

Vegetarisch
fleischlos & lecker

8,15 €

M5

Spaghetti „Funghi“ Italienische Nudeln in Pilzsauce und Olivenöl

V	A1,G,I	450kJ	0,5 g.F	1,3 ZU	1,3 SA	7,2 BE
		1,5 F	19,4 KH	3,7 EW		

Mini-Frühlingsrollen mit chinesischem Gemüse und feinem Wildreis

V	A1,C,F,G,I	481kJ	0,2 g.F	3,6 ZU	1,2 SA	8,2 BE
		1,7 F	21,8 KH	2,6 EW		

Rührei mit Rahmspinat und Kartoffeln

V	A1,C,G,I,1	437kJ	2,0 g.F	1,0 ZU	1,9 SA	3,7 BE
		5,4 F	8,7 KH	5,0 EW		

Gedünstetes Gemüse mit Sauce „Holländische Art“ dazu Pasta Tricolore

V	A1,G,I	473kJ	1,6 g.F	1,5 ZU	1,5 SA	6,6 BE
		2,8 F	17,9 KH	3,4 EW		

Vegetarische Tortellini-Nudeln in fruchtiger Tomatensauce

V	A1,C,G,I	304kJ	0,2 g.F	3,2 ZU	1,1 SA	5,4 BE
		0,8 F	13,7 KH	2,2 EW		

Eintopf & Pasta
einfach & herzhaft

8,15 €

M6

Möhreneintopf mit Fleischer-Frikadelle

S	A1,C,I,1,1	350kJ	1,2 g.F	2,0 ZU	0,5 SA	4,6 BE
		3,0 F	9,4 KH	4,3 EW		

Gärtnerin-Eintopf mit viel Gemüse und Rindfleischinlage

R	A1,1,1	290kJ	0,5 g.F	0,9 ZU	1,2 SA	4,1 BE
		1,9 F	8,9 KH	3,8 EW		

Chilli Con Carne mit roten Bohnen und körnigem Reis

R	A1,I	496kJ	0,5 g.F	1,5 ZU	1,1 SA	6,4 BE
		1,3 F	17,0 KH	4,3 EW		

Bulgurpfanne (Hartweizengrütze) mit Hirtenkäsewürfel und mediterranem Gemüse in Tomatensauce

V	A1,1,1	261kJ	0,3 g.F	4,9 ZU	0,3 SA	4,9 BE
		0,8 F	11,7 KH	1,8 EW		

Kohlrabi-Eintopf mit gebratenen Fleischklößchen

S	A1,C,G	357kJ	1,2 g.F	0,5 ZU	0,9 SA	4,8 BE
	I,1,1	2,9 F	9,8 KH	4,7 EW		

Salat & Co
kalt servierte Spezialitäten

7,25 €

M7

Paniertes Schweineschnitzel mit Kartoffelsalat und Senf

S	A1,C	724kJ	4,0 g.F	1,1 ZU	1,6 SA	3,9 BE
	G,I,1,3	9,9 F	12,4 KH	8,4 EW		

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	1,0 BE
		5,0 F	4,0 KH	6,8 EW		

Salatteller mit verschiedenen Rohkostsalaten, dazu Haus-Dressing

V	C,G,I,1,3	214kJ	1,3 g.F	2,8 ZU	0,2 SA	1,1 BE
		3,0 F	3,9 KH	1,5 EW		

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	1,1 BE
		9,6 F	3,9 KH	4,1 EW		

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

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

Süßspeise
süße Gaumenfreude

8,15 €

M8

Milchreis mit heißen Kirschen

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

Germknödel mit Vanillesauce

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

Griesflammeri „Baden Baden“ mit Fruchtsoße

V	A1,G,1	449kJ	0,7 g.F	14,8 ZU	0,1 SA	8,6 BE
		1,5 F	20,4 KH	2,5 EW		

Sahngrießbrei mit Waldfrüchten

V	A1,G,1	499kJ	0,7 g.F	17,8 ZU	0,1 SA	9,8 BE
		1,5 F	23,4 KH	2,6 EW		

Eierpfannkuchen gefüllt mit Heidelbeeren dazu Vanillesauce

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

Milchreis mit roter Grütze

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

Heißer Apfelstrudel mit Vanillesauce

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

KALTMENÜ
zum Abendbrot serviert

5,95 €

M9

Herzhafter Rindfleischsalat mit Brot und Butter

R	A1,A2	624kJ	3,1 g.F	5,4 ZU	1,0 SA	3,7 BE
		7,3 F	11,9 KH	8,4 EW		

Gyrosbraten mit Zaziki und Krautsalat

S	A1,C,G	787kJ	3,9 g.F	3,7 ZU	1,3 SA	1,5 BE
	I,1,2,3	15,2 F	4,9 KH	7,1 EW		

<