

Speiseplan 20. KW Montag, 11.05.26 Dienstag, 12.05.26 Mittwoch, 13.05.26 Do., 14.05.26 Christi Himmelfahrt Freitag, 15.05.26 Samstag, 16.05.26 Sonntag, 17.05.26

Spezielles & Regionales
der besondere Genuss

8,40 €

Paniertes Hähnchenschnitzel „Jäger Art“
auf Rahm-Champignons, dazu Drillinge und Gurkensalat

Menü-Aufpreis + 1,25 €

G	A1,C,J,I	407kj	1,3 g.F	1,2 ZU	1,2 SA	4,8 BE
	2,3,5	3,8 F	12,0 KH	3,6 EW		

Paniertes Hähnchenschnitzel „Jäger Art“
auf Rahm-Champignons, dazu Drillinge und Gurkensalat

Menü-Aufpreis + 1,25 €

G	A1,C,J,I	407kj	1,3 g.F	1,2 ZU	1,2 SA	4,8 BE
	2,3,5	3,8 F	12,0 KH	3,6 EW		

Frischer Stangenspargel mit Sauce Hollandaise, dazu Lachsfilet und Salzkartoffeln

Menü-Aufpreis + 9,40 €

F	A1,D,G,I,9	285kj	1,2 g.F	1,7 ZU	1,4 SA	4,5 BE
		2,3 F	7,5 KH	4,0 EW		

Eisbeinflisch auf Sauerkraut, dazu Kartoffelbrei und Röstzwiebeln

Menü-Aufpreis + 2,25 €

S	A1,G,2	485kj	0,7 g.F	1,7 ZU	6,9 SA	4,5 BE
	4,5,9	7,0 F	8,9 KH	3,5 EW		

Eisbeinflisch auf Sauerkraut, dazu Kartoffelbrei und Röstzwiebeln

Menü-Aufpreis + 2,25 €

S	A1,G,2	485kj	0,7 g.F	1,7 ZU	6,9 SA	4,5 BE
	4,5,9	7,0 F	8,9 KH	3,5 EW		

Maischollenfilet paniert mit Kräuterbutter und Champignons, dazu Salzkartoffeln und Möhrensalat

Menü-Aufpreis + 2,75 €

F	A1,D,G	473kj	1,3 g.F	1,9 ZU	1,7 SA	4,9 BE
	1,5,9	5,1 F	10,8 KH	5,7 EW		

Frischer Stangenspargel mit Sauce Hollandaise dazu Schweineschnitzel und Salzkartoffeln

Menü-Aufpreis + 9,40 €

S	A1,C,G,I,9	394kj	1,8 g.F	1,9 ZU	1,3 SA	5,4 BE
		3,9 F	8,9 KH	5,3 EW		

Tagesmenü
gut bürgerlich & herzhaft

8,40 €

M1

Hähnchenfilet
in feiner Sahnesauce, dazu Nudeln und Brokkoli

G	A1,E,G,I,1	446kj	0,5 g.F	1,2 ZU	2,2 SA	6,6 BE
		1,5 F	14,3 KH	8,3 EW		

„Falscher Hase“ (Hackbraten)
in delikater Sauce mit Rosenkohl und Kartoffelpüree

S	A1,C	342kj	1,5 g.F	1,6 ZU	1,0 SA	3,3 BE
	G,I,1	4,1 F	7,4 KH	4,0 EW		

Heisse Fleischwurst
mit Sauerkraut und Püree

S	A1,G,1	464kj	2,7 g.F	2,0 ZU	1,5 SA	4,0 BE
	2,3,7	6,6 F	8,6 KH	3,4 EW		

Putengeschneitztes „Züricher Art“
in Pilzrahmsauce mit Erbsengemüse und Langkornreis

G	A1,G,I,1	377kj	0,4 g.F	0,5 ZU	0,9 SA	5,7 BE
		1,3 F	13,1 KH	5,9 EW		

Gemischte Vollkornspirelli (Spiralnudeln) „Bolognese“
vom Rind und Geflügel dazu Gurkensalat

R	A1,C,I	449kj	1,6 g.F	1,4 ZU	1,2 SA	6,1 BE
	1,1,3,8	3,9 F	13,7 KH	4,2 EW		

Pikantes Gulasch
vom Schwein mit Mischgemüse und Kartoffeln

S	A1,G,I	300kj	0,1 g.F	1,3 ZU	1,8 SA	3,8 BE
		1,4 F	8,9 KH	5,1 EW		

Wiener Sahneleber
mit Champignons, zartem Erbsengemüse und Butterpüree

S	A1,G,I,1	353kj	0,9 g.F	1,1 ZU	1,1 SA	4,0 BE
		2,6 F	8,7 KH	5,8 EW		

Diabetiker
brennwertkontrolliert und auf Wunsch als pürierte Kost

8,85 €

M2

Kräuterbratwurst
in leckerer Sauce mit Möhren-Mais-Gemüse und Salzkartoffeln

S	A1,I	536kj	2,2 g.F	2,4 ZU	1,7 SA	4,8 BE
		6,0 F	10,4 KH	3,6 EW		

Hähnchenkeule
in Geflügelsauce mit Kohlrabigemüse dazu Salzkartoffeln

G	A1,G,I,1	435kj	1,8 g.F	0,6 ZU	1,4 SA	4,7 BE
		4,8 F	8,7 KH	6,2 EW		

Geflügelfrikadelle
in feiner Sauce mit zartem Kaisergemüse und Reis

G	A1,C,G,I,J	431kj	1,1 g.F	2,2 ZU	1,4 SA	7,1 BE
		2,5 F	16,7 KH	2,7 EW		

Gebackener Seelachs
mit fruchtiger Tomatensauce und Frühlingspüree

F	A1,D,G,I,1	367kj	0,7 g.F	2,2 ZU	0,8 SA	4,8 BE
		2,1 F	11,6 KH	5,1 EW		

Schweinerückenbraten
in brauner Sauce mit Leipziger Allerlei und Spätzle

S	A1,C,I,1	343kj	0,2 g.F	1,5 ZU	0,9 SA	5,0 BE
		1,4 F	11,3 KH	5,9 EW		

Kräftiger Hühnersuppeneintopf
mit Suppengemüse (Rüben, Sellerie, Blumenkohl) und Kartoffeln

G	A1,I	298kj	0,4 g.F	1,0 ZU	0,7 SA	4,5 BE
		1,7 F	9,7 KH	4,0 EW		

Rinderhacksteak
mit Blumenkohl und Salzkartoffeln

R	A1,C,I,1,1	328kj	0,8 g.F	0,9 ZU	1,7 SA	4,6 BE
		1,9 F	9,6 KH	5,1 EW		

Schonkost
salzreduziert & bekömmlich

8,85 €

M3

„Nasi Goreng“
Reis mit chinesischem Gemüse und zartem Hähnchenfleisch

G	A1,F,I,8	428kj	0,2 g.F	3,3 ZU	1,3 SA	6,6 BE
		0,7 F	18,4 KH	5,3 EW		

Gebackener Fleischkäse
in pikanter Sauce mit feinem Mischgemüse dazu Salzkartoffeln

S	A1,I,2,3,7	378kj	1,6 g.F	1,6 ZU	1,7 SA	3,4 BE
		4,2 F	8,6 KH	3,8 EW		

Fischstäbchen
mit Rahmspinat und Kartoffelpüree

F	A1,D,G,I,1	439kj	1,2 g.F	1,5 ZU	1,1 SA	4,5 BE
		4,4 F	11,2 KH	4,6 EW		

Original Hähnchen-Döner-Teller
mit Reis, Sauce und Krautsalat

G	A1,C,I	658kj	2,7 g.F	5,2 ZU	1,3 SA	8,6 BE
	1,3,8	6,7 F	21,4 KH	2,3 EW		

Buntes Hühnerfrikassee
mit jungen Erbsen, Möhren, Spargel und Champignons dazu Reis

G	A1,G,I,3	399kj	0,4 g.F	1,1 ZU	1,3 SA	5,8 BE
		1,2 F	15,3 KH	5,6 EW		

Spaghetti in Curryrahm
und buntem Gemüse

V	A1,G,I,K	485kj	1,7 g.F	1,5 ZU	1,3 SA	6,3 BE
		4,7 F	15,1 KH	2,9 EW		

Tortellini „Vegetarische Art“
in fruchtiger Tomatensauce

V	A1,C,G,I	283kj	0,2 g.F	2,8 ZU	1,1 SA	4,9 BE
		0,7 F	12,5 KH	2,2 EW		

Für Feinschmecker
Unser Premium

9,95 €

M4

Schweineroulade „Hausfrauen Art“
in Käsesauce, Rotkohl und Salzkartoffeln

Menü-Aufpreis + 0,70 €

S	A1,I,4	321kj	0,8 g.F	3,1 ZU	2,3 SA	4,7 BE
	1,2,8	1,9 F	9,9 KH	4,2 EW		

Zartes Geflügelfilet „Alfredo“
in Käsesauce dazu Gemüsespaghetti

G	A1,G,I,1	403kj	1,2 g.F	1,4 ZU	1,1 SA	4,1 BE
		2,3 F	10,6 KH	8,1 EW		

Herzhafter Spießbraten
auf Zwiebelgemüse dazu Paprikakartoffeln und Gurken-Radieschen-Salat

S	A1,C,I	472kj	2,0 g.F	1,2 ZU	0,5 SA	4,7 BE
	1,1,3,8	6,1 F	10,8 KH	3,3 EW		

Rinderschmorbraten
mit Sauce dazu Pariser Karotten und Knödel

R	A1,G,I,3	334kj	0,0 g.F	1,7 ZU	1,3 SA	4,7 BE
		0,9 F	11,4 KH	5,8 EW		

Seelachsfilet gedünstet
mit Kräuterbutter, dazu Zucchini und Salzkartoffeln

Menü-Aufpreis + 0,70 €

F	A1,D,G,I	281kj	0,6 g.F	1,6 ZU	2,2 SA	4,1 BE
		1,3 F	9,7 KH	4,4 EW		

Zarter Schweinenackenbraten
in Rahmsauce mit Bohnengemüse und Salzkartoffeln

S	A1,G,I	352kj	1,3 g.F	1,1 ZU	1,7 SA	3,6 BE
		3,7 F	8,2 KH	3,4 EW		

Lachsfilet
an Berner Sauce mit Blattspinat, dazu Langkornreis

Menü-Aufpreis + 0,70 €

F	A1,D,G,I,1	390kj	0,8 g.F	0,9 ZU	0,9 SA	6,0 BE
		1,9 F	13,3 KH	5,4 EW		

Vegetarisch
fleischlos & lecker

8,15 €

M5

Gefüllte Paprikaschote
mit fruchtiger Tomatensauce und feinem Butterreis

V	A1,C,I	413kj	0,7 g.F	2,6 ZU	1,0 SA	6,8 BE
		2,1 F	14,9 KH	4,4 EW		

Bunte Kartoffelpfanne
mit Blattspinat und feinem Käse überbacken

V	A1,G,I,1	420kj	2,6 g.F	1,5 ZU	1,1 SA	4,8 BE
		4,5 F	10,6 KH	4,2 EW		

Chilli sin Carne
vegetarisches Chilli mit Reis

V	A1,I,8	402kj	0,1 g.F	2,8 ZU	1,2 SA	6,9 BE
		0,4 F	17,2 KH	2,2 EW		

Brokkoliröschen
mit gerösteten Mandeln in Sauce Holländische Art und Petersilienkartoffeln

V	A1,G,H,I,J	353kj	1,2 g.F	2,0 ZU	1,9 SA	4,7 BE
		2,6 F	11,3 KH	2,9 EW		

Leckeres Paprikagemüse
mit Risotto (Reis)

V	A1,G,I,1	407kj	1,9 g.F	3,2 ZU	0,5 SA	5,0 BE
		3,6 F	13,2 KH	2,7 EW		

Eintopf & Pasta
einfach & herzhaft

8,15 €

M6

Leckere Kartoffelsuppe „Schlesische Art“
mit Krakauerwurst

S	A1,G	398kj	1,9 g.F	1,1 ZU	0,8 SA	4,9 BE
	1,1,2,3	4,5 F	9,7 KH	3,8 EW		

Rigatoni-Nudeln
mit Schinkenstreifen in Bärlauchsauce, dazu Gurkensalat mit Haus-Dressing

S	A1,C,G,I	497kj	1,1 g.F	2,4 ZU	1,0 SA	8,4 BE
	1,1,2,3,8	2,6 F	19,3 KH	4,3 EW		

Möhreneintopf
mit zartem Rindfleisch

R	A1,I,1	264kj	0,7 g.F	2,5 ZU	0,5 SA	3,7 BE
		2,1 F	8,2 KH	2,6 EW		

Porree-Schlemmertopf
Rinderhack mit Porreewürfeln in Käse-Bechamelsauce dazu Nudeln

R	A1,G,I,1	495kj	1,5 g.F	1,8 ZU	1,0 SA	6,4 BE
		3,0 F	16,2 KH	6,3 EW		

Frischer Sommereintopf
mit Geflügelwursteinlage

G	A1,I,2,3	350kj	0,4 g.F	0,8 ZU	0,5 SA	4,8 BE
		3,6 F	10,5 KH	2,6 EW		

Salat & Co
kalt servierte Spezialitäten

7,25 €

M7

Paniertes Schweineschnitzel
mit frischen Salaten und Senf

S	A1,C,G	602kj	3,4 g.F	0,9 ZU	0,4 SA	4,5 BE
	1,1,3,8	8,2 F	11,3 KH	6,1 EW		

Thunfischsalat nach „Art des Hauses“
mit frischen Salaten und Pikantem Hausdressing

F	C,D,G	487kj	3,4 g.F	2,0 ZU	0,5 SA	1,0 BE
	1,1,3,8	9,2 F	3,9 KH	4,2 EW		

Caesar-Salat
Blattsalate mit Mais, Hähnchenfleisch und Croutons dazu Cocktaildressing

G	A1,C,F,G	423kj	0,7 g.F	2,0 ZU	0,4 SA	2,7 BE
	1,1,3,8	3,4 F	9,3 KH	7,8 EW		

Frikadelle
mit Nudelsalat und Senf

S	A1,C,G	931kj	6,9 g.F	0,8 ZU	1,1 SA	4,3 BE
	1,1,1,3,8	16,6 F	13,2 KH	6,2 EW		

Schweizer Wurstsalat
mit Käsestreifen, Brot, Butter und Salatgarnitur

S	A1,A,2	818kj	3,8 g.F	1,6 ZU	1,4 SA	3,6 BE
	G,2,7,8	14,4 F	10,2 KH	5,2 EW		

Süßspeise
süße Gaumenfreude

8,15 €

M8

Milchreis
mit heißen Kirschen

V	G,1	583kj	0,8 g.F	14,0 ZU	0,1 SA	9,1 BE
		1,6 F	21,7 KH	2,4 EW		

Quarkstrudel
mit Vanillesauce

V	A1,C,G,1	882kj	4,9 g.F	12,2 ZU	0,4 SA	11,7 BE
		10,5 F	25,3 KH	3,9 EW		

Griesflammeri „Baden Baden“
mit Fruchtsoße

V	A1,G,1	440kj	0,6 g.F	14,9 ZU	0,1 SA	8,6 BE
		1,2 F	20,4 KH	2,6 EW		

Eierpfannkuchen
mit Rosinen und Apfelfüllung dazu Vanillesauce

V	A1,C,G,1,7	509kj	0,9 g.F	14,1 ZU	0,2 SA</
---	------------	-------	---------	---------	----------