

»Speiseplan«

KW 23/ 01.06.-05.06.2026

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
»Schüsselglück«	<p>Cremiger Kartoffel Eintopf mit Gemüse & Bockwurst dazu Brötchen</p> <p>111, A1, I, J, L</p> 	<p>Herzhafter Gyros- Nudel-Auflauf mit Tzatziki</p> <p>11, A1, G, L</p>	<p>Pichelsteiner Rindfleisch Eintopf mit Lauch, Karotte, Wirsing, Petersilienwurzel, Sellerie dazu Brötchen</p> <p>A1, I</p>		<p>Farfalle mit Pesto, getrockneten Tomaten und Grana Padano</p> <p>A1, C, G</p> 
»Energieförderer«	<p>Nordic Bowl: Wildreis, geräucherter Lachs, Erbsen, Gurke, rote Bete, Salat, Röstzwiebel, Meerrettich-Joghurt</p> <p>A1, D, G, L</p>	<p>Nordic Bowl: Wildreis, geräucherter Lachs, Erbsen, Gurke, rote Bete, Salat, Röstzwiebel, Meerrettich-Joghurt</p> <p>A1, D, G, L</p>	<p>Nordic Bowl: Wildreis, geräucherter Lachs, Erbsen, Gurke, rote Bete, Salat, Röstzwiebel, Meerrettich-Joghurt</p> <p>A1, D, G, L</p>		<p>Nordic Bowl: Wildreis, geräucherter Lachs, Erbsen, Gurke, rote Bete, Salat, Röstzwiebel, Meerrettich-Joghurt</p> <p>A1, D, G, L</p>
»Veggie & Vegan«	<p>Blumenkohl-Spätzle-Pfanne mit Schmorzwiebeln und Kräuter Dip</p> <p>11, A1</p> 	<p>Gemüseschnitzel mit Pilzsauce und Kartoffelpüree</p> <p>11, A1, A5</p> 	<p>Cremiger Maccaroni Auflauf mit Zucchini, Lauch & Trüffel Tapanade mit Käse gratiniert</p> <p>11, A1</p> 		<p>Käse-Tortellini Basilikumsauce</p> <p>11, A1, C, G</p>
»Klassiker«	<p>Gebackenes Putenschnitzel im Nacho Mantel mit Salsa & Guacamole, serviert mit Steak Fries</p> <p>8, 11, A1, C, G, L</p>	<p>Metzger Sonnenscheins Ofenfrischer Leberkäse mit Spiegelei & Bratkartoffel</p> <p>C, J</p>	<p>Cordon bleu von der Hähnchenbrust mit Gemüse & Pommes frites</p> <p>11, A1, C, G</p>		<p>Fish & Chips Seelachs im Backteig mit Remouladen Sauce & Pommes frites</p> <p>11, A1, C, D, G, J</p>
»Fisch & Fleisch«	<p>Herzhafte Bauernpfanne mit Rinderhackfleisch Lauch & Kartoffeln dazu Reis</p> <p>I</p>	<p>Mariniertes Jamaica „Jerk Hähnchen“ mit Bohnen & Kokosreis</p> <p>J</p>	<p>Steak vom norwegischen Lachs mit Sauerampfersauce & Kartoffeln 6,90 €</p> <p>11, D, G, E, F</p>		<p>Pikanter Schaschlik Spieß vom Schwein, mit Pommes frites</p> <p>J</p>

Jedes Menü beinhaltet als Beilage einen Salat, sowie ein Dessert.
Verfügbarkeit nur solange der Vorrat reicht. Änderungen sind vorbehalten.

Icons =



»Zusatzstoffe & Allergene«

Folgende deklarationspflichtige Zusatzstoffe sind in unseren Speisen enthalten:

-
- | | | |
|---|---------------------------------|---|
| A Glutenhaltiges Getreide | H1 enthält Mandel | 1 mit Farbstoff |
| A1 enthält Weizen | H2 enthält Haselnuss | 1.1 Zuckerkulör E150d |
| A2 enthält Roggen | H3 enthält Walnuss | 1.2 Carotine E160e |
| A3 enthält Gerste | H4 enthält Kaschunuss | 2 mit Konservierungsstoff |
| A4 enthält Hafer | H5 enthält Pekannuss | 2.1 Natriumbenzoat |
| A5 enthält Dinkel | H6 enthält Paranuss | 3 mit Antioxidationsmittel |
| A6 enthält Kamut | H7 enthält Pistazie | 3.1 Ascorbinsäure |
| B enthält Krebstiere | H8 enthält Macadamianuss | 4 mit Geschmacksverstärker |
| C enthält Eier | I enthält Sellerie | 5 geschwefelt |
| D enthält Fisch | J enthält Senf | 6 geschwärzt |
| E enthält Erdnuss | K enthält Sesam | 7 gewachst |
| F enthält Soja | L enthält Schwefeldioxid | 8 mit Phosphat |
| G enthält Milch und Milcherzeugnisse | M enthält Lupine | 9 mit Süßungsmittel |
| H enthält Schalenfrüchte/Nüsse | N enthält Weichtiere | 9.1 Acesulfam-K |
| | | 10 Aspartam & Phenylalaninquelle |
| | | 11 mit Milcheiweiß |
| | | 12 Koffeeinhaltig |