

Mittagstisch

KW43/19.10.- 23.10.2026 täglich von 12.00-13.30 Uhr

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Salat vom Buffet mit Dressing(f) und Folienkartoffel mit Sauerrahm 6,00€	Salat vom Buffet mit Dressing(f) und Garnelen-Spieß 6,00€	Salat vom Buffet mit Dressing(f) und Schnitzel mit Zitrone 6,00€	Salat vom Buffet mit Dressing(f) und Gebratener grüner Spargel 6,00€	Salat vom Buffet mit Dressing(f) und Frikadelle mit Senf 6,00€
Kürbiscrème-Suppe dazu Baguette 6,50€ (a,d,f,i,2,3,c)	Haxe mit Kartoffelpüree und Sauerkraut 7,50€ (a,d,f,i,2,3,c)	Kartoffelauflauf mit Blumenkohl und Käse überbacken 7,50€ (a,d,f,i,2,3,c)	Ravioli mit Tomatensoße 7,50€ (a,d,f,i,2,3,c)	Regenbogenforellen Müllerin Art mit Reis und Brokkoli 8,50€ (a,d,f,i,2,3,c)
Quarkspeise 1,50€	Götterspeise mit Vanillesoße 1,50€	Germknödel mit Vanillesoße 1,50€	Küchlein 1,50€	Eis 1,50€

Änderungen vorbehalten!!!

Wir kochen frisch, einfach, abwechslungsreich und mit viel Liebe für alle Generationen.

Angelehnt an die Richtlinien der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (auch Fiktiv, FKE, und nach der Bremer Checkliste)

Allergene: a)Eier; b)Erdnüsse; c)Fisch; d) Gluten (wz=Weizen); e) Krebstiere; f) Milch/Laktose; g) Schalenfrüchten; h) Schwefeldioxid u. Sulfit; i) Sellerie; j) Senf; k) Sesamsamen; l) Soja; m) Lupinen; n)Weichtiere
Zusatzstoffe: 1) Farbstoff; 2)Konservierungsstoffe; 3) Antiox.;4) Geschmacksverstärker; 5) Geschwefelt; 6) Geschwärzt; 7)Gewachst; 8) Phosphat bei Fleisch