



Speiseplan ab 21. Oktober bis 25. Oktober 2024

Montag

Ungarischer Gulasch, gekocht mit Paprika, Zwiebeln und Rotwein, dazu Spirelli und Reibekäse

a,b 7,50 €* / 8,30 €

Farfalle in Salbei-Pesto mit Walnüssen und Cherrytomaten, dazu Reibekäse

a,b 7,00 €* / 7,70 €

Dienstag

Alaska-Seelachs in Kürbiskernpanade mit hausgemachtem Kartoffelsalat, dazu Zitronensoße und Eisberg-Gurken-Salat

a,b,f 7,50 €* / 8,30 €

Blumenkohl-Käse-Medaillon mit hausgemachtem Kartoffelsalat, dazu Zitronensoße und Eisberg-Gurken-Salat

a,b,f 7,00 €* / 7,70 €

Mittwoch

Hähnchengeschnetzeltes in Pfifferlingsoße, dazu Spätzle und Rotkrautsalat

a,b 7,50 €* / 8,30 €

Rote-Bete-Taler in Weißweinsauce, dazu Spätzle und Rotkrautsalat

a,b 7,00 €* / 7,70 €

Donnerstag

Kaninchenkeule in Bratensoße mit Thüringer Klößen und Möhrengemüse

a,b 8,00 €* / 9,00 €

Apfelstrudel mit Vanillesoße und Schlagsahne

a,b 7,00 €* / 7,70 €

Freitag

Thüringer Rostbrätel in Zwiebel-Biersoße, dazu Bratkartoffeln und Krautsalat

a,b 7,50 €* / 8,30 €

Bauernfrühstück mit Ei, Schnittlauch, Zwiebeln und Paprika, dazu Krautsalat

a,b 7,00 €* / 7,70 €

* Preis zum Mitnehmen, zuzüglich Verpackung.

Änderungen vorbehalten. Allergene: a=natürliches Gluten, b=Milch, c = Ei, d=Soja, e= Senf
Zusatzstoff: f = Antioxidationsmittel oder geschwefelt