

## Montag, 08.06.2026

Personal-  
Preis €    Gast-  
Preis €

### PIZZA-TAG

Menü 1: Thunfisch-Pizza mit roten Zwiebeln und Mozzarella <sup>A,B,C,D,F,G,N,2,3,4,9 **</sup>	4,50	6,50
Menü 2: Margarita mit Mozzarella und Gouda <sup>A,B,C,D,F,G,N,2,3,4,9 **</sup>	4,50	6,50
Menü 3: Salami-Pizza mit Mozzarella und Gouda <sup>A,B,C,D,F,G,N,2,3,4,8,9 **</sup>	4,50	6,50

## Donnerstag, 11.06.2026

Personal-  
Preis €    Gast-  
Preis €

Menü 1: Jägerschnitzel von der Pute mit Gemüse und Pommes <sup>A,C,G,H,I,J,8,9 #</sup>	6,70	11,70
Menü 2: Veganes Gulasch mit Nudeln und Salat <sup>A,F,H,I,L,*K,L,4 #</sup>	6,70	11,70
Menü 3: Erbsensuppe mit Mettwurst oder Bockwurst <sup>A,C,G,H,I,J,2,1,4,8,9</sup>	5,50	7,50

## Sonntag, 14.06.2026

Personal-  
Preis €    Gast-  
Preis €

Wechselnde  
warme Speisen <sup>C,F,G,H,I,J,K,L,1,4,8,9,15,16 \*\*</sup>

## Dienstag, 09.06.2026

Personal-  
Preis €    Gast-  
Preis €

Menü 1: Linseneintopf mit Mettwurst oder Bockwurst <sup>A,I,F,H,J,L,2,3,4,8,9</sup>	5,50	7,50
Menü 2: Bratwurstschnecke mit Rahmkohlrabi und Salzkartoffeln <sup>A,G,H,I,J,3,4,8,9</sup>	6,70	9,70
Menü 3: Schnelle Pasta mit Zwei Saucen zur Wahl <sup>A,C,G,H,J,L,5,9,10 #</sup>	5,00	7,50

## Freitag, 12.06.2026

Personal-  
Preis €    Gast-  
Preis €

Menü 1: Butter Chicken mit Reis <sup>A,G,H,4,I,J,3,4,8,9 #</sup>	6,70	11,70
Menü 2: Maisrahmsuppe mit House-Brot <sup>A,G,H,I,L,2,3,9 #</sup>	4,80	6,80
Menü 3: Schnelle Pasta mit Zwei Saucen zur Wahl <sup>A,C,G,H,J,L,5,9,10 #</sup>	5,00	7,50

## Mittwoch, 10.06.2026

Personal-  
Preis €    Gast-  
Preis €

Menü 1: Currywurst mit Pommes Spezial <sup>C,G,I,J,L,2,3,4,8,9</sup>	5,80	8,00
Menü 2: Rahmspinat mit Spiegeleiern und Röstkartoffeln <sup>A,C,G,I,J,4,8,9 #</sup>	6,20	9,20
Menü 3: Schnelle Pasta mit Zwei Saucen zur Wahl <sup>A,C,G,H,J,L,5,9,10 #</sup>	5,00	7,50

## Samstag, 13.06.2026

Personal-  
Preis €    Gast-  
Preis €

### EINTOPF-SAMSTAG!

Zwei Eintöpfe zur Wahl **4,80 6,80**

Menü 1: Vegetarischer Eintopf <sup>A,G,H,J,L,2,3,4,8 #</sup>		
Menü 2: Eintopf mit Fleischeinlage <sup>A,G,H,J,L,2,3,4,8</sup>		



# Diese Gerichte enthalten kein Schweinefleisch \* kann Spuren enthalten

**Allergene:** A Glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellter Zeugnisse / A1 Weizen (wie Dinkel und Khorsan - Weizen) / A2 Roggen / A3 Gerste / A4 Hafer / B Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse / C Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse / D Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse / E Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse / F Soja und daraus gewonnene Erzeugnisse / G Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose) / H Schalenfrüchte sowie und daraus gewonnene Erzeugnisse / H1 Mandeln / H2 Haselnüsse / H3 Walnüsse / H4 Cashewnuss / H5 Pekannüsse / H6 Paranüsse / H7 Pistazien / H8 Macadamianüsse / H9 Queenslandnüsse / I Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse / J Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse / K Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse / L Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg pro Kilo oder 10 mg pro Liter / M Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse / N Weichtiere (wie Schnecken Muscheln Tintenfische) Und daraus gewonnene Erzeugnisse.

**Zusatzstoffe:** 1 mit Farbstoff (bei Lebensmitteln mit Zusatzstoffen E 100 bis E 180) / 2 mit Konservierungsstoff oder konserviert / 3 mit Antioxidationsmittel / 4 mit Geschmacksverstärker / 5 geschwefelt (bei Lebensmitteln, die Schwefeldioxid (E 220) oder eine Form von Sulfit (E 221 bis E 228) enthalten) / 6 geschwärzt (bei Oliven mit den Zusatzstoffen E 579 und E 585) / 7 gewachst (bei Zitrusfrüchten, Melonen, Äpfeln und Birnen mit den Zusatzstoffen E 901 bis E 904, E 912 oder E 914) / 8 mit Phosphat (bei Fleischerzeugnissen mit den Zusatzstoffen E 338 bis E 343 oder E 450 bis E 452) / 9 mit Milcheiweiß / 10 mit Süßungsmittel (wenn das Lebensmittel Zuckeraustauschstoffe oder Süßstoffe enthält) / 11 mit einer Zuckerart und Süßungsmittel (wenn das Lebensmittel neben Zucker noch zusätzlich Süßungsmittel enthält) / 12 auf der Grundlage von... mit Angabe des verwendeten Süßungsmittels (bei Tafelsüßen) / 13 enthält eine Phenylalaninquelle (bei Lebensmitteln oder Tafelsüßen, die das Süßungsmittel Aspartam enthalten) / 14 kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken (bei Tafelsüßen mit den Zusatzstoffen E 420, E 421, E 953, E 965 bis E 967 und bei Lebensmitteln mit diesen Zusatzstoffen von mehr als 100g pro Kilogramm bzw. Liter) / 15 koffeinhaltig / 16 chininhaltig / 17 mit Taurin / 18 genetisch verändert oder mit genetisch verändertem ..... / 19 mit Alkohol / 20 mit Verdickungsmittel (E 415, E 410, E 412).