

Montag, 26.01.2026		Personal- Preis €	Gast- Preis €
Menü 1:	Kasseler mit Senfsauce, Rahmkraut und Kartoffelklößen <sup>A,C,G,I,J,L,4,8,9</sup>	6,70	11,70
Menü 2:	Ungarische Rindergulaschsuppe mit Paprika-, Kartoffelwürfeln und Baguette <sup>A,G*,I,L,3,4 #</sup>	4,80	6,80
Menü 3:	Bulgur-Salat mit gebackenem Feta <sup>A,E,F,G,H,H2,H3,I,J,L #</sup>	6,70	10,70

Dienstag, 27.01.2026		Personal- Preis €	Gast- Preis €
Menü 1:	Grünkohl mit Mettwurst und Kartoffeln <sup>A,J,L,1,2,4,5,8,9</sup>	6,70	11,80
Menü 2:	Rosmarinkartoffeln auf Rauke mit Schinkenquark <sup>G,H,I,J,L,1,4,8,9</sup>	6,00	10,80
Menü 3:	Schnitzel „Wiener Art“ mit Gemüse und Pommes <sup>A,C,G,H,I,L,8,9</sup>	6,70	10,80
Menü 4:	Schnelle Pasta mit Zwei Saucen zur Wahl <sup>A,C,G,H,J,L,9,5,10 #</sup>	5,00	7,50

Mittwoch, 28.01.2026		Personal- Preis €	Gast- Preis €
Menü 1:	Veganes Champignon-Masala mit Reis <sup>E,F,H,I,J,K,L,4,9 #</sup>	6,00	9,00
Menü 2:	Kohlroulade mit Bratensauce, Kartoffeln und Salat <sup>A,C,G,H,I,L,2,3,4,8,9 #</sup>	6,20	10,20
Menü 3:	Schnelle Pasta mit Zwei Saucen zur Wahl <sup>A,C,G,H,J,L,9,5,10 #</sup>	5,00	7,50
AKTION: Hirschgulasch mit Rotkohl und Klößen <sup>A,C,G,J,L,2,3,4,8,9,19 #</sup>		9,70	13,90

Donnerstag, 29.01.2026		Personal- Preis €	Gast- Preis €
Menü 1:	Currywurst mit Pommes Spezial <sup>A,C,G,I,J,L,2,3,4,8,9,15 #</sup>	5,50	8,00
Menü 2:	Hähnchenbrust mit Reis und asiatischem Gurkensalat <sup>A,C,G,H,I,J,K,L,1,2,3,4,8,9 #</sup>	6,70	10,70
Menü 3:	Schnelle Pasta mit Zwei Saucen zur Wahl <sup>A,C,G,H,J,L,9,5,10 #</sup>	5,00	7,50
AKTION: Chili Cheese Burger mit Zwiebelringen, Speck und Twister <sup>A,F,H,I,J,K,L,1,2,3,4,8,9 #</sup>		9,90	12,90

Freitag, 30.01.2026		Personal- Preis €	Gast- Preis €
Vegan:	Süßkartoffel-Suppe mit Zitronengras und Hausbrot <sup>A,F,I,K,L,3,4 #</sup>	4,80	6,80
Menü 1:	Rinderhacksteak mit Ananas und körnigem Frischkäse überbacken, Cocktailsauce und Pommes <sup>A,C,G,H,J,2,3,4,8,9 #</sup>	6,70	11,70
Menü 2:	Backfisch mit lauwarmem Kartoffelsalat <sup>A,C,G,H,I,L,3,4,9* #</sup>	6,70	10,70

Samstag, 31.01.2026		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>		

Sonntag, 01.02.2026		Personal- Preis €	Gast- Preis €
Wechselnde warme Speisen <sup>C,F,G,H,I,J,K,L,1,4,8,9,15,16 **</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 Zeugnisse / F Soja und daraus gewonnene Zeugnisse / 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 Zeugnisse / J Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse / K Sesamsamen und daraus gewonnene Zeugnisse / L Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg pro Kilo oder 10 mg pro Liter / M Lupinen und daraus gewonnene Zeugnisse / N Weichtiere (wie Schnecken Muscheln Tintenfische) Und daraus gewonnene Zeugnisse.

**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).