

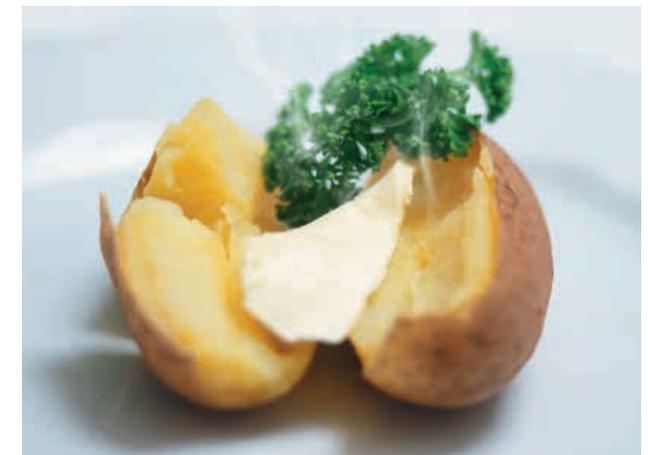
Montag, 24.03.2025		Personal- Preis €	Gast- Preis €
Menü 1:	Ofenkartoffel mit Pilz-Spinatfüllung und Sauerrahm-Dip ^{A,C,G,H,I,L,2,3,4,8,13,15,16}	5,90	7,90
Menü 2:	Kaiserschmarren mit Rosinen und Apfelsauce ^{A,C,G,L,8 #}	5,00	6,00
AKTION:	Gebratenes Viktoriabarschfilet auf Ratatouille mit Pappardelle ^{A,D,F,G,H,I,K,L,9,19,20 #}	10,90	15,90

Donnerstag, 27.03.2025		Personal- Preis €	Gast- Preis €
Menü 1:	Currywurstgulasch mit Pommes und Salat ^{A,F,G,H,I,J,L,1,2,3,4,9*}	5,50	7,50
Menü 2:	Hackbällchen-Pfanne mit Gnocchis und Salat ^{A,F,L,M,i,j,k,1,2,10,11 #}	6,20	8,20
AKTION:	Frisch gebratenes Lachsfilet mit Gemüse-Risotto und Zitronenschaum ^{A,C,G,H,I,J,D,2,3,4,9,19,20 #}	10,90	16,80

Sonntag, 30.03.2025		Personal- Preis €	Gast- Preis €
	Sonntageintopf ^{A,G,H,J,L,2,3,4,8,9*}	4,80	6,80
	Wechselnde warme Kleinigkeiten ^{C,F,G,H,I,J,K,L,1,4,8,9,15,16#}		

Dienstag, 25.03.2025		Personal- Preis €	Gast- Preis €
Menü 1:	Ciambotta – Italienischer Gemüse-Schmortopf mit House Brot ^{A,F,G,I,L,3,4,9 **}	4,80	6,80
Menü 2:	Grünes Hähnchencurry mit Erbsen, Karotten und Wildreis ^{A,E,F,G,H,I,L,J,K,2,8,4,9 #}	6,70	8,70
AKTION:	Black Cheddar Burger mit Schmelz-Zwiebeln, Wedges und Sour Cream ^{A,C,D,F,G,H,J,1,2,4,9+ #}	9,90	12,90

Freitag, 28.03.2025		Personal- Preis €	Gast- Preis €
Menü 1:	Gulasch mit Nudeln und Salat ^{A,F,H,I,L,*K,L,4,9 #}	6,70	8,70
Menü 2:	Jägerfrikadelle mit Bratkartoffeln und Gemüse ^{A,C,G,J,L,2,3,4,8,9*}	6,70	8,70
AKTION:	Bowl mit Reis, Blumenkohl, Karotten, Bohnen, Edamame, Wakame, Rotkraut mit Soja-Mandel-Dip und Rotbarschfilet ^{A,C,D,1,2,3,4 #}	9,90	12,90



Mittwoch, 26.03.2025		Personal- Preis €	Gast- Preis €
Menü 1:	Erbseneintopf mit Mettwurst oder Bockwurst ^{A,G,H,I,J,3,4,8}	4,80	6,80
Menü 2:	Mit Rinderhack gefüllte Aubergine, Tomatensauce und Kräuterreis ^{A,F,G,H,J,L,3,4,9 #}	6,70	8,70
AKTION:	Linguine Frutti di Mare in würziger Tomatensauce ^{A,C,D,F,G,K,L,N,9 #}	10,90	15,90

Samstag, 29.03.2025		Personal- Preis €	Gast- Preis €
BELEGTE BRÖTCHEN			

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 Cashewnüsse / 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).