

Speiseplan

Montag
04. Mai 2026

Gemüseravioli (1 Weizen, 2, 4)
mit Tomatenrahmsauce (4, 6), Apfel

Nudeln (1 Weizen)
mit Tomatenrahmsauce (4, 6), Apfel

Dienstag
05. Mai 2026

Rindergulasch (6, 7)
mit Reis, Gurkensalat (7)

Sellerieschnitzel (1 Weizen, 2, 4)
mit Bratkartoffeln, Gurkensalat (7)

Mittwoch
06. Mai 2026

Spätzle (1 Weizen, 2)
mit Pilzragout (1 Weizen, 4), Erdbeeryoghurt (4)

Käsespätzle (1 Weizen, 2, 4)
mit Salat (7)

Donnerstag
07. Mai 2026

Linseneintopf (6)
mit Wurst (7) & Baguette (1 Weizen), Vanillepudding (4)

Schupfnudeln (1 Weizen, 2)
mit Sauerkraut & Speck, Vanillepudding (4)

Je Gericht und Portion 4,50 Euro inklusive Mehrwertsteuer.

In Klammern: Kennzeichnung möglicher Allergene – Bitte beachten Sie unsere Hinweise (Seite 2 oder Aushang).



Wir machen gesunden Appetit.

Verzeichnis möglicher Allergene

Alle Gerichte werden aus 100% biologischen Zutaten hergestellt und sind frei von Farb- Süßstoffen, Stabilisatoren und Geschmacksverstärkern. Fisch stammt aus Wildfang (konventionell) und unser Backpulver (konventionell) für Backwaren sind von der Biozertifizierung ausgenommen.

● Vegetarisch ● Nicht-vegetarisch



1. Glutenhaltiges Getreide



8. Soja & Sojaerzeugnisse



2. Eier



9. Erdnüsse



3. Fisch



10. Sesamsamen



4. Milch (einschl. Laktose)



11. Schwefeldioxid & Sulfite



5. Schalenfrüchte



12. Lupinen



6. Sellerie



13. Weichtiere



7. Senf



14. Krebstiere

Verwendete Fleischsorte



Geflügel



Rind



Wir machen gesunden Appetit.

