

06.04. – 11.04.2026

## Wochenspezial von 11:00-14:00 Uhr

Pikanter Würstchentopf<sup>Aa,Ac,2,3,9</sup> mit Spätzle<sup>Aa,C</sup> und Gemüse **9,99 €**

## Frühstück bis 11 Uhr

Schlemmerfrühstück - 1 Heißgetränk nach Wahl, 2 Brötchen<sup>Aa,Ab</sup>, 1 Orangensaft und 5 Teile nach Wahl vom Buffet **6,50 €**


## Mittagsgerichte von 11:00-14:00 Uhr

Montag	- Feiertag -	
Dienstag	Gefüllter Paprika <sup>Aa,C</sup> mit Reis und Gemüse	<b>9,99 €</b>
Mittwoch	Gebackener Blumenkohl <sup>Aa,C</sup> mit Kräutersoße <sup>Aa,Ac,G</sup> und Kartoffelpüree <sup>G,4</sup>	<b>8,99 €</b>
Donnerstag	Hühnerfrikassee <sup>Aa,G,I</sup> mit Reis und Gemüse	<b>9,25 €</b>
Freitag	Fischroulade Brokkoli <sup>Aa,D,G,J,2</sup> mit Kartoffelsalat	<b>9,25 €</b>
Samstag	Cordon bleu vom Schwein <sup>Aa,G,2,4</sup> mit Pommes	<b>9,99 €</b>



## Weitere Angebote:

Eine Tasse Kaffee und dazu ein Stück Kuchen nach Wahl	<b>4,80 €</b>
Angebot des Monats April Ab 15 Uhr Schweineschnitzel <sup>Aa,C</sup> mit Pommes und Soße	<b>6,00 €</b>
Kinderschnitzel <sup>Aa,C</sup> mit Pommes oder Chicken Nuggets <sup>Aa,C</sup> mit Pommes	<b>5,50 €</b>
Fischstäbchen <sup>A,C,D,F,G,I,J</sup> mit Kartoffelsalat <sup>2</sup>	<b>5,50 €</b>

 vegetarische Gerichte

### Allergene und Zusatzstoffe:

A. glutenhaltiges Getreide: Aa Weizen, Ab Roggen, Ac Gerste, Ad Hafer, Ae Dinkel; B. Krebstiere; C. Eier; D. Fisch; E. Erdnüsse; F. Soja; G. Milch; H. Schalenfrüchte: Ha Mandeln, Hb Haselnüsse, Hc Walnüsse, Hd Cashewnüsse, He Pecannüsse, Hf Paranüsse, Hg Pistazien; I. Sellerie; J. Senf; K. Sesam; L. Schwefeldioxid; M. Lupinen; N. Weichtiere

1. mit Farbstoff: 1a kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen; 2. mit Konservierungsstoff; 3. mit Nitrat oder mit Nitritpökelsalz; 4. mit Antioxidationsmittel; 5. mit Geschmacksverstärker; 6. Geschwefelt; 7. Geschwärtzt; 8. Gewachst; 9. mit Phosphat; 10. mit Süßungsmitteln; 11. Koffeinhaltig; 12. Chininhaltig; 13. enthält eine Phenylalaninquelle