

15.12. – 20.12.2025


Wochenspezial von 11:00-14:00 Uhr

Geschmorte Entenkeule^{A.Aa.I.2.} dazu Rotkohl^{A.Aa.I.2.} und Thüringer Klöße 14.99 €

Frühstück bis 11 Uhr


Tomaten-Käse-Baguette^{A.Aa.G.2.} 3.20 €

Mittagsgerichte von 11:00-14:00 Uhr

Montag	Vegetarischer Rosenkohl-Kartoffelauflauf ^{A.Aa.G.I.2.} dazu Salatbeilage ^{G.2.} 	8.99 €
Dienstag	Hackfleischbällchen in Sahnesauce ^{A.Aa.G.I.2.} dazu Penne Rigate ^{A.Aa.C.2.} und gegrillter Brokkoli ^{I.2.}	9.99 €
Mittwoch	Schweinerückensteak mit Tomaten und Käse überbacken ^{A.Aa.G.2.} dazu in Butter geschwenkte Rosmarinkartoffeln ^{G.2.} Garnitur	11.99 €
Donnerstag	Gebratene Leber vom Schwein ^{A.Aa.2.} dazu geschmorte Zwiebeln, Kartoffelpüree ^{G.2.} hausgemachter Rotkrautsalat ^{2.}	9.99 €
Freitag	Milchreis mit Zucker und Zimt ^{G.} dazu Zwetschenröster mit Biscuit Crumbs ^{A.Aa.}	4.30 €
Samstag	Hirschgulasch in Orangen-Thymiansauce ^{A.Aa.G.I.2.} dazu Thüringer Klöße und Rosenkohlgemüse ^{I.2.}	14.99 €

Weitere Angebote:

Bockwurst mit Brötchen ^{A.Aa.2.3.}	3.70 €
Thüringer Bratwurst mit Brötchen ^{A.Aa.2.}	ab 3,00 €
Fleischkäsebrötchen ^{A.Aa.2.3.}	3.99 €
Pizzafleischkäsebrötchen ^{A.Aa.G.2.}	4.25 €
Soljanka ^{A.Aa.G.I.J.2.3.}	4.30 €

 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. Geschwärzt; 8. Gewachst; 9. mit Phosphat; 10. mit Süßungsmitteln; 11. Koffeinhaltig; 12. Chininhaltig; 13. enthält eine Phenylalaninquelle