




























SPEISEPLAN KW 19

04.05. – 08.05.2026

Öffnungszeiten von
Montag bis Freitag

Frühstück: 6:45-07:00 | 08:15 – 10:00 Uhr

Mittagessen: 11:45 – 13:00 Uhr

	Gleis A	Gleis B 	Aktion
MO	Chili con Carne mit Reis   4	Rösti mit zwei Spiegeleiern Salat Schmand-Dip   2	
DI	Bratwurst Kartoffelpüree und Sauerkraut   3	Spargel-Ragout mit Pfannkuchen    4	 Steinfeld Pfalz
MI	Chicken Wings Buffalo Style mit Pommes und Dip`s   4	Falafel-Teller mit Bulgur und Tomatensalat   3	Stangenspargel 300G neue Kartoffeln Sauce Hollandaise 16,80€  
DO	Schnitzel Jäger Art mit Kaisergemüse & Spätzle     4	Mac & Cheese mit Salat   2	
FR	Fischfrikadelle Bratkartoffeln & Remoulade     4	Kartoffelpfanne mit Rahmkohlrabi  2	
	Beilagen Salate 2,10€	Suppe 3,00€ (klein) 4,80€ (groß)	Dessert 2,10€

1 7,90€ **2** 9,20€ **3** 9,60€ **4** 9,90€ **5** 10,50€

Bitte wenden Sie sich bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen an unsere Mitarbeiter*innen.

Unsere Saucen kochen wir klassisch; deshalb enthalten die Grundsaucen Alkohol. Zu den Inhaltsstoffen wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter*innen. Trotz größtmöglicher Sorgfalt bei Produktion und Speisenausgabe können wir eine Kreuzkontamination der Zutaten nicht gänzlich ausschließen.

*Käsesorten teilweise mit tierischem Lab. Änderungen vorbehalten.