

















SPEISEPLAN KW 24

08.06. – 12.06.2026

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	Hähnchenschlegel Pommes Frites & Krautsalat  3	Sommer-Salat mit gegrilltem Halloumi Focaccia  2	
DI	Schweinefilet-Pfanne Champignons & Spätzle   5	Allgäuer Käsespätzle Bergkäse Schmelzzwiebeln  2	
MI	Bud Spencer Bohneneintopf Brötchen  3	Loaded Fries  Guacamole Tomaten Dip  3	
DO	Schnitzel Mediterran mit Gemüsereis & Schafskäse   5	Pfannkuchen mit Rahmgemüse  2	Moselfränkische Mehlknödel Speck-Sahne Sauce  1
FR	Calamari Aioli & Pommes Frites   4	Süßkartoffel-Curry Edamame Kichererbsen  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.