

**SPEISEPLAN KW 29**

13.07. – 17.07.2026

**Öffnungszeiten von**  
**Montag bis Freitag**

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

**Mittagessen:** 11:45 – 13:00 Uhr

	<b>Gleis A</b>	<b>Gleis B</b> 	<b>Aktion</b>
<b>MO</b>	Gnocchi-Pfanne mit Schinken-Sahne-Sauce   <b>4</b>	Mediterranes Grillgemüse Minz-Dip & Pita   <b>2</b>	
<b>DI</b>	Holzfallersteak Krautsalat gebratenen Drillingen  <b>4</b>	Linsendal Kichererbsen   Naan-Brot   <b>2</b>	
<b>MI</b>	Cheeseburger Tomate   Gurke Pommes Frites     <b>5</b>	Penne all Arrabiata  mit Parmesan   <b>2</b>	
<b>DO</b>	Schnitzel Griechische Art mit Tomatenreis     <b>5</b>	Kartoffeltaschen Metaxa-Sauce   Tomatensalat   <b>2</b>	
<b>FR</b>	Lasagne di Manzo     <b>5</b>	Moussaka Aubergine & Kartoffel   <b>3</b>	
	<b>Beilagen   Salate</b> 2,10€	<b>Suppe</b> 3,00€ (klein)   4,80€ (groß)	<b>Dessert</b> 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.