

**SPEISEPLAN KW 50**

08.12. – 12.12.2025

**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>	<p>Tafelspitz mit Meerrettich Sauce dazu Salzkartoffeln</p>   <b>5</b>	<p>Kohlrabi Schnitzel mit Kräuterrahm-Sauce und Reis</p>    <b>3</b>	
	<p>Betriebsversammlung</p>	<p>Wir bleiben geschlossen. Vielen Dank für Ihr Verständnis.</p>	
<b>MI</b>	<p>Linseneintopf mit Spätzle und Wienerchen</p>    <b>3</b>	<p>Gebackenes Bauernbrot mit Schmand &amp; Käse Feldsalat   Maronen-Dressing</p>   <b>2</b>	
<b>DO</b>	<p>Wildbratwurst mit Estragon-Sauce und Kartoffelstampf</p>    <b>4</b>	<p>Gemüse-Bohnen-Eintopf</p>  <b>2</b>	
<b>FR</b>	<p>Räucherlachs-Nudelpfanne mit Gartenkräutern &amp;</p>    <b>4</b>	<p>Rosenkohl-Kartoffelgratin mit Kürbis Parmesancreme Lauchzwiebeln</p>  <b>2</b>	<p>Bratapfel   Vanillesauce karamellisierte Nüsse   Rosinen 4,50€</p> 
	<p><b>Beilagen   Salate</b> 1,90€</p>	<p><b>Suppe</b> 2,80€ (klein)   4,50€ (groß)</p>	<p><b>Dessert</b> 1,90€</p>

**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.