

Tag Datum	Menü 1	Menü 2
Montag 20.07.2026	Tomaten- Kokoscreme Suppe ^{d,e,f} mit Brot ^{a,d}	gebratener Leberkäse ^{a,d} mit Spiegelei ^a und Bratkartoffeln ²
Dienstag 21.07.2026	Linsensuppe mit Bockwurst ^{e,3,4} Brot ^{a,d,f}	Sahnegulasch ^{e,2} mit Schupfnudeln ³
Mittwoch 22.07.2026	Möhreneintopf ^{d,e} mit Fleischeinlage und Brot ^{a,d,f}	deftiges Schichtkraut ^{e,f,2} mit Salzkartoffel ³
Donnerstag 23.07.2026	Currywurst ^{a,d,f} mit Bratkartoffeln ^{f,4} und Krautsalat ^{a,d,f}	Seelachsfillet ^h mit Dillsoße ^{f,d} und Butterreis ^{d,k}
Freitag 24.07.2026	Lauchcreme- suppe ^{a,d,e,f,4} mit Brot ^{a,d,e,f}	Kohlroulade ^{a,d,e,f} mit Salzkartoffeln ³
Samstag 25.07.2026	Deftiger Steckrübeneintopf ^{e,f} mit Wiener ⁴ und Brot ^{a,d,e,f} frisches Obst	Kaiserschmarrn ^{a,d,f} an Vanillesoße frisches Obst
Sonntag 26.07.2026	deftiges Lammragout ^{e,f} an Böhmischen Knödeln ^{d,3} Grießpudding ^{d,3,8}	Spanferkelrollbraten ^{d,e,f,g} mit Rahmsoße ^{d,e,f} und Sonneberger Klößen ^{d,3} Grießpudding ^{d,3,8}

Allergene:		Zusatzstoffe:
a) Eier	i) Macadamianüsse	1) mit Farbstoffen
b) Sesam	j) Schwefeldioxid	2) gepökelt
c) Soja	k) Lupinen	3) Antioxidationsmitteln
d) Milch	l) Nüsse	4) Geschmacksverstärker
e) Sellerie	m) Krebstiere	5) geschwefelt
f) Weizen	n) Weichtiere	6) Phosphat
g) Senf		7) Konservierungsmittel
h) Fisch		8) Süßungsmittel

f) Weizen	l) Nüsse	
f1) Hafer	l1) Mandeln	l5) Pekanüsse
f2) Dinkel	l2) Haselnüsse	l6) Paranüsse
f3) Roggen	l3) Walnüsse	l7) Pistazien
f4) Gerste	l4) Cashewnüsse	

Telefonische Bestellannahme

06:00Uhr - 14:00Uhr

Telefon: 03675 / 42 99 007

Lieferung zwischen 11:00 - 12:30

Tag Datum	Menü 1	Menü 2	Tour
Montag 20.07.2026			Datum:
Dienstag 21.07.2026			
Mittwoch 22.07.2026			Name/ Vorname:
Donnerstag 23.07.2026			
Freitag 24.07.2026			Adresse:
Samstag 25.07.2026			
Sonntag 26.07.2026			
1x Kloß extra		2,00 €	
1x Rotkohl (200g)		2,00 €	



Montag- Samstag 7,20€
Sonntag und Feiertage 10,50€