

Tag Datum	Menü 1	Menü 2
Montag 10.08.2026	Reisbrei ^{a,d,f} mit brauner Butter ^d , Zucker und Zimt	Putengeschnetzeltes ^{d,e,f} mit Kartoffelrösti ^{a,d,e,f}
Dienstag 11.08.2026	Hähnchenkeule ^{a,d,f} mit Mischgemüse ^{d,f} und Salzkartoffeln	Rigatoni ^{a,d,f} an Spinatsoße ^{e,d,8} und geriebenem Käse ^d
Mittwoch 12.08.2026	mit Heidelbeeren gefüllte Eierkuchen ^{a,d,e,f,l,3} an Vanillesoße	"faule Weiber Suppe" ^{a,d,f} mit Brot
Donnerstag 13.08.2026	Kassler mit Petersiliensoße ^{f,g,h} an Kartoffelpüree ^d	deftige Soljanka ^{d,2,3,4} mit Brötchen
Freitag 14.08.2026	Herzragout ^{d,e,f} mit Brötchen ^f	gefüllte Paprikaschote ^a an Rahmsoße ^{d,e,f} mit Salzkartoffeln
Samstag 15.08.2026	Erbsensuppe mit Bockwurst ^{e,3,4} , Brot ^{a,d,f} Götterspeise ^{4,8}	Dätsch ^{a,d,f} mit Apfelmus ^{3,8} Götterspeise ^{4,8}
Sonntag 16.08.2026	mit Speck und Zwiebel gefüllter Schweinenacken an Rahmsoße ^{d,e,f} mit Thüringer Klößen ³ Sahnepudding ^{d,8}	Schwarzbierbraten an Rahmsoße ^{e,d,f} mit Thüringer Klößen ³ Sahnepudding ^{d,8}

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

<u>l) Weizen</u>	<u>l) Nüsse</u>
f1) Hafer	l1) Mandeln l5) Pekannüsse
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



Tag Datum	Menü 1	Menü 2	Tour
Montag 10.08.2026			
Dienstag 11.08.2026			
Mittwoch 12.08.2026			
Donnerstag 13.08.2026			
Freitag 14.08.2026			
Samstag 15.08.2026			
Sonntag 16.08.2026			
		2,00 €	
1x Kloß extra			
		2,00 €	
1x Rotkohl (200g)			

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

