

Tag Datum	Menü 1	Menü 2
Montag 12.10.2026	Cordon Bleu^{a,f} mit Schwarzwurzeln^{d,f} und Langkornreis	Jäger- Rahmgeschnetzeltes^{d,e} mit Stampfkartoffeln
Dienstag 13.10.2026	Gebackenes Blut^{d,e,f} mit Sauerkraut^{f,2} und Kartoffeln	Hühnerfrikassee^{d,e,f} mit Reis^{a,d,e}
Mittwoch 14.10.2026	Nudelsuppe^{e,f} mit Geflügelfleisch und Brot^f	Chillie con Carne^f mit Brötchen
Donnerstag 15.10.2026	Kasseler² mit Grünkohl^f und Salzkartoffeln	Germknödel^{d,f,8} mit Vanilliensoße^{d,f,8}
Freitag 16.10.2026	Hacksteak mit Rahmchampignons^{g,d,f} und Kroketten^{a,d,f}	Rosenkohleintopf^{a,d,e,f,2,3} mit Rauchfleisch
Samstag 17.10.2026	Kartoffelsuppe mit Bockwurst^{e,3,4}, Brot^{a,d,f} frisches Obst	Deftiges Bauern Omelett^{a,e,2,8} frisches Obst
Sonntag 18.10.2026	Hähnchenschenkel mit Beifuß- Brüh^{a,e,f} und Thüringer Klößen³ Rote Grütze^{d,8}	Rinderroulade an Rahmsoße^{d,e} mit Thüringer Klößen³ Rote Grütze^{d,8}
Allergene: 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		Zusatzstoffe: 1) mit Farbstoffen 2) gepökelt 3) Antioxidationsmitteln 4) Geschmacksverstärker 5) geschwefelt 6) Phosphat 7) Konservierungsmittel 8) Süßungsmittel

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

Telefonische Bestellannahme

06:00Uhr - 14:00Uhr
Telefon: 03675 / 42 99 007



Tag Datum	Menü 1	Menü 2	Tour
Montag 12.10.2026			Datum:
Dienstag 13.10.2026			
Mittwoch 14.10.2026			
Donnerstag 15.10.2026			Name:
Freitag 16.10.2026			
Samstag 17.10.2026			
Sonntag 18.10.2026			Vorname:
			Adresse:
1x Klob extra		2,00 €	
1x Rotkohl (200g)		2,00 €	

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