

Essen auf Rädern

	Menü 1 - 8,70 €	Menü 2 - 8,70 €	Dessert - 0,75 €
Samstag, 01.08.2026	Deftiger Erbseneintopf mit Rauchfleisch ^{2, 3} Roggenmischbrot ^{G1, G2, G3, G} 387 kcal; 19 g Eiweiß; 7 g Fett; 56 g KH	Gartengemüseeeintopf Roggenmischbrot ^{G1, G2, G3, G} 245 kcal; 15 g Eiweiß; 7 g Fett; 28 g KH	Mokka Pudding 351 kcal; 1 g Eiweiß; 0 g Fett; 87 g KH
Sonntag, 02.08.2026	Rinderroulade Thüringer Art ^{G1, La, G, M, Sn, 2} Apfelrotkohl ^{Sd, 3} Heichelheimer Klöße ^{G1, G, Sd, 3} 619 kcal; 33 g Eiweiß; 32 g Fett; 45 g KH	Kalbsgulasch ^{La, M, S, Sd, 2, 81} Leipziger Allerlei ^{La, M} Salzkartoffeln 405 kcal; 25 g Eiweiß; 19 g Fett; 30 g KH	Pfirsichkompott 32 kcal; 1 g Eiweiß; 0 g Fett; 6 g KH
Enthält Zusatzstoffe: (1) mit Farbstoff, (2) mit Konservierungsstoff, (3) mit Antioxidationsmittel, (7) gewachst, (8) mit Phosphat, (9) mit Süßungsmitteln, (9b) mit Süßungsmittel, (14) mit Eiklar, (81) Thermisiert, ohne Kühlung haltbar Enthält Allergene: (20) unter Verwendung von Alkohol, (G1) Weizen und Weizenerzeugnisse, (G2) Roggen und Roggenerzeugnisse, (G3) Gerste und Gersteerzeugnisse, (La) Laktose, (G) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse, (Ei) Eier und -erzeugnisse, (Fi) Fisch und -erzeugnisse, (Sb) Soja und -erzeugnisse, (M) Milch und -erzeugnisse einschl. Laktose, (Sf) Schalenfrüchte und -erzeugnisse, (Sf2) Haselnüsse und Haselnusserzeugnisse, (S) Sellerie und -erzeugnisse, (Sn) Senf und -erzeugnisse, (Sd) Schwefeldioxid und Sulfide in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10/mg/l, als SO2 angegeben Es ist nicht auszuschließen, dass diese Allergene in Spuren in den angebotenen Speisen enthalten sein können.			

Name: Unterschrift:

	Menü 1 - 8,70 €	Menü 2 - 8,70 €	Dessert - 0,75 €
Montag, 03.08.2026	Kotelett ^{G1, G} Letscho ^{G1, La, G, M, Sn, 3, 9, 9b} Salzkartoffeln 569 kcal; 28 g Eiweiß; 26 g Fett; 52 g KH	Quarkkeulchen ^{G1, La, G, Ei, M} Dessertsoße mit Vanillegeschmack ^{La, M, 81} 452 kcal; 15 g Eiweiß; 12 g Fett; 69 g KH	Apfelmus ³ 68 kcal; 0 g Eiweiß; 0 g Fett; 14 g KH
Dienstag, 04.08.2026	Bayr. Leberkäse ^{2, 3} braune Soße ^{G1, G, Sd, 2} Speckkartoffelsalat ^{Sn, 2} Gurkensalat mit Dill und Schmand ^{La, Ei, M, Sn, 1} 873 kcal; 26 g Eiweiß; 63 g Fett; 44 g KH	Eierragout ^{G1, La, G, Ei, M, Sn, 81} Salzkartoffeln 364 kcal; 11 g Eiweiß; 15 g Fett; 43 g KH	Joghurt mit Himbeergeschmack ^{La, M} 87 kcal; 3 g Eiweiß; 3 g Fett; 11 g KH
Mittwoch, 05.08.2026	Spargelcremesuppe Croutons ^{G1, La, G, M} Roggenmischbrot ^{G1, G2, G3, G} 311 kcal; 6 g Eiweiß; 12 g Fett; 42 g KH	Kartoffelsuppe mit Wiener Würstchen ^{S, Sn, 2, 3, 8} Roggenmischbrot ^{G1, G2, G3, G} 355 kcal; 12 g Eiweiß; 13 g Fett; 45 g KH	Schoko-Sahnequark ^{La, Sb, M, Sf, Sf2} 178 kcal; 5 g Eiweiß; 13 g Fett; 10 g KH
Donnerstag, 06.08.2026	Thüringer Rostbrätel ^{G3, G, Sn} Zwiebelsoße ^{G1, La, G, M, S, Sd, 2} Kartoffelpüree ^{La, M, Sd, 3} 377 kcal; 19 g Eiweiß; 19 g Fett; 31 g KH	Kohlrabigemüse mit Fleischseinlage ^{G1, La, G, Sb, M, 1} Salzkartoffeln 307 kcal; 12 g Eiweiß; 16 g Fett; 28 g KH	Apfel 46 kcal; 0 g Eiweiß; 0 g Fett; 11 g KH
Freitag, 07.08.2026	Jägerschnitte paniert ^{G1, G, Ei, Sn, 2, 3} Tomatensoße ⁷ Spirelli ^{G1, G} 534 kcal; 23 g Eiweiß; 12 g Fett; 81 g KH	Alaska Seelachsfilet ^{Fi} Zitronen-Buttersoße ^{G1, La, G, M} Salzkartoffeln Möhren-Selleriesalat ^s 379 kcal; 30 g Eiweiß; 8 g Fett; 45 g KH	Ananasstücke-Kompott 68 kcal; 0 g Eiweiß; 0 g Fett; 15 g KH
Samstag, 08.08.2026	Grüne Bohnensuppe mit Kaßler ^{2, 3} Roggenmischbrot ^{G1, G2, G3, G} 210 kcal; 11 g Eiweiß; 4 g Fett; 30 g KH	Steckrübeneintopf ^{G1, La, G, M, 2, 3} Roggenmischbrot ^{G1, G2, G3, G} 310 kcal; 10 g Eiweiß; 16 g Fett; 28 g KH	Pudding mit Vanillegeschmack ^{La, M, 81} Erdbeersauce 151 kcal; 4 g Eiweiß; 2 g Fett; 31 g KH
Sonntag, 09.08.2026	Spanferkelrollbraten mit Soße ^{G1, G, S, Sd, 2} Kaisergemüse ^{La, M} Schupfnudeln ^{G1, La, G, Ei, M} 760 kcal; 25 g Eiweiß; 39 g Fett; 62 g KH	Putensteak "Hawaii" ^M braune Soße ^{G1, G, Sd, 2} und Gemüsereis 396 kcal; 27 g Eiweiß; 8 g Fett; 50 g KH	Vanille-Erdbeereis ^{La, M, 1} 147 kcal; 2 g Eiweiß; 6 g Fett; 21 g KH
Enthält Zusatzstoffe: (1) mit Farbstoff, (2) mit Konservierungsstoff, (3) mit Antioxidationsmittel, (7) gewachst, (8) mit Phosphat, (9) mit Süßungsmitteln, (9b) mit Süßungsmittel, (14) mit Eiklar, (81) Thermisiert, ohne Kühlung haltbar Enthält Allergene: (20) unter Verwendung von Alkohol, (G1) Weizen und Weizenerzeugnisse, (G2) Roggen und Roggenerzeugnisse, (G3) Gerste und Gersteerzeugnisse, (La) Laktose, (G) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse, (Ei) Eier und -erzeugnisse, (Fi) Fisch und -erzeugnisse, (Sb) Soja und -erzeugnisse, (M) Milch und -erzeugnisse einschl. Laktose, (Sf) Schalenfrüchte und -erzeugnisse, (Sf2) Haselnüsse und Haselnusserzeugnisse, (S) Sellerie und -erzeugnisse, (Sn) Senf und -erzeugnisse, (Sd) Schwefeldioxid und Sulfide in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l, als SO2 angegeben Es ist nicht auszuschließen, dass diese Allergene in Spuren in den angebotenen Speisen enthalten sein können.			

	Menü 1 - 8,70 €	Menü 2 - 8,70 €	Dessert - 0,75 €
Montag, 10.08.2026	Frikadellenbällchen ^{G1, G} braune Soße ^{G1, G, Sd, 2} Leipziger Allerlei ^{La, M} Salzkartoffeln	Milchreis ^{La, M} Kirschsoße Zucker und Zimt	Stachelbeerenkompott
	425 kcal; 18 g Eiweiß; 20 g Fett; 38 g KH	502 kcal; 13 g Eiweiß; 10 g Fett; 90 g KH	69 kcal; 1 g Eiweiß; 0 g Fett; 14 g KH
Dienstag, 11.08.2026	Schweineschnitzel ^{G1, G} braune Soße ^{G1, G, Sd, 2} gebundenes Kohlrabigemüse ^{G1, G, Sb, 1} Salzkartoffeln	Möhrengemüse mit Fleischeinlage ^{G1, La, G, Sb, M, 1} Kartoffelpüree ^{La, M, Sd, 3}	Götterspeise "Waldmeister" ¹ Vanillesoße ^{La, M, 81}
	377 kcal; 16 g Eiweiß; 11 g Fett; 47 g KH	427 kcal; 16 g Eiweiß; 24 g Fett; 37 g KH	166 kcal; 4 g Eiweiß; 2 g Fett; 33 g KH
Mittwoch, 12.08.2026	Soljanka ^{G1, La, G, M, S, Sn, 2, 3, 7, 8, 9b} Roggenmischbrot ^{G1, G2, G3, G}	Nudeleintopf mit Hühnerfleisch ^{G1, G, Ei, S, 3} Roggenmischbrot ^{G1, G2, G3, G}	Vanille-Quarkdessert ^{La, M}
	605 kcal; 18 g Eiweiß; 38 g Fett; 45 g KH	264 kcal; 15 g Eiweiß; 4 g Fett; 39 g KH	118 kcal; 6 g Eiweiß; 4 g Fett; 14 g KH
Donnerstag, 13.08.2026	Schweinehaxe Sauerkraut mit Speck und Kümmel Salzkartoffeln	Zucchini-Hackfleischpfanne ¹ Kräuterquark ^{La, M, 81}	Bananen
	387 kcal; 32 g Eiweiß; 14 g Fett; 31 g KH	495 kcal; 34 g Eiweiß; 32 g Fett; 16 g KH	90 kcal; 1 g Eiweiß; 0 g Fett; 20 g KH
Freitag, 14.08.2026	Bratheringsfilet ^{G1, G, Fi, Sn} Bratkartoffeln Gurkensalat mit Dill und Schmand ^{La, Ei, M, Sn, 1}	Ei ^{Ei} Senfsoße ^{La, M, Sn, 7, 81} Petersilienkartoffel ^{La, M} Gurkensalat mit Dill und Schmand ^{La, Ei, M, Sn, 1}	Birnenkompott
	565 kcal; 24 g Eiweiß; 29 g Fett; 49 g KH	414 kcal; 16 g Eiweiß; 22 g Fett; 37 g KH	70 kcal; 0 g Eiweiß; 0 g Fett; 15 g KH
Samstag, 15.08.2026	Porreeeintopf mit Kaßler ^{G1, La, G, M, 2, 3} Roggenmischbrot ^{G1, G2, G3, G}	Blumenkohleintopf Roggenmischbrot ^{G1, G2, G3, G}	Pudding mit Karamell ^{La, M, 81}
	281 kcal; 9 g Eiweiß; 15 g Fett; 26 g KH	275 kcal; 18 g Eiweiß; 8 g Fett; 28 g KH	116 kcal; 3 g Eiweiß; 2 g Fett; 22 g KH
Sonntag, 16.08.2026	Sauerbraten "Thüringer Art" ^{G1, G2, G, Sn, Sd, 2} Apfelrotkohl ^{Sd, 3} Heichelheimer Klöße ^{G1, G, Sd, 3}	Schweinebraten in Schwarzbiersoße ^M Kohlrabi - Möhrengemüse Salzkartoffeln	Fruchtcocktail-Kompott ¹
	524 kcal; 20 g Eiweiß; 20 g Fett; 61 g KH	395 kcal; 19 g Eiweiß; 24 g Fett; 26 g KH	70 kcal; 1 g Eiweiß; 0 g Fett; 15 g KH
Enthält Zusatzstoffe: (1) mit Farbstoff, (2) mit Konservierungsstoff, (3) mit Antioxidationsmittel, (7) gewachst, (8) mit Phosphat, (9) mit Süßungsmitteln, (9b) mit Süßungsmittel, (14) mit Eiklar, (81) Thermisiert, ohne Kühlung haltbar Enthält Allergene: (20) unter Verwendung von Alkohol, (G1) Weizen und Weizenerzeugnisse, (G2) Roggen und Roggenerzeugnisse, (G3) Gerste und Gersteerzeugnisse, (La) Laktose, (G) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse, (Ei) Eier und -erzeugnisse, (Fi) Fisch und -erzeugnisse, (Sb) Soja und -erzeugnisse, (M) Milch und -erzeugnisse einschl. Laktose, (Sf) Schalenfrüchte und -erzeugnisse, (Sf2) Haselnüsse und Haselnusserzeugnisse, (S) Sellerie und -erzeugnisse, (Sn) Senf und -erzeugnisse, (Sd) Schwefeldioxid und Sulfide in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l, als SO2 angegeben Es ist nicht auszuschließen, dass diese Allergene in Spuren in den angebotenen Speisen enthalten sein können.			

	Menü 1 - 8,70 €	Menü 2 - 8,70 €	Dessert - 0,75 €
Montag, 17.08.2026	Kohlroulade mit Hackfleisch gefüllt La, M, Sn braune Soße G1, G, Sd, 2 Salzkartoffeln ☐	Eierpfannenkuchen G1, La, G, Ei, M Pflaumensoße La, M ☐	Apfelmus ³ ☐
	499 kcal; 15 g Eiweiß; 26 g Fett; 48 g KH	420 kcal; 15 g Eiweiß; 9 g Fett; 68 g KH	45 kcal; 0 g Eiweiß; 0 g Fett; 10 g KH
Dienstag, 18.08.2026	Frikadelle G1, G, Ei braune Soße G1, G, Sd, 2 Blumenkohlröschen La, M Petersilienkartoffel La, M ☐	Hähnchenschnitzel "Wiener Art" G1, G braune Soße G1, G, Sd, 2 Brokkoliröschen La, M Petersilienkartoffeln La, M ☐	Götterspeise "Kirsch" Dessertsoße mit Vanillegeschmack La, M, 81 ☐
	545 kcal; 20 g Eiweiß; 34 g Fett; 38 g KH	547 kcal; 28 g Eiweiß; 24 g Fett; 49 g KH	99 kcal; 2 g Eiweiß; 0 g Fett; 21 g KH
Mittwoch, 19.08.2026	Festtagssuppe mit Maultaschen und Fleischklößchen G1, La, G, Ei, M, S, 14 Roggenmischbrot G1, G2, G3, G ☐	Reiseintopf mit Huhn S, 3 Roggenmischbrot G1, G2, G3, G ☐	Erdbeerquark La, M ☐
	307 kcal; 11 g Eiweiß; 12 g Fett; 37 g KH	320 kcal; 14 g Eiweiß; 3 g Fett; 57 g KH	106 kcal; 6 g Eiweiß; 4 g Fett; 11 g KH
Donnerstag, 20.08.2026	Geschmorte Rippchen vom Schwein Herzhafte Bratensoße G1, G, S Bayrisch Kraut ³ Kartoffelpüree La, M, Sd, 3 ☐	Nudel-Brokkoli-Auflauf G1, La, G, Ei, M, 81 Tomatensalat Sd, 3 ☐	Gelbe Grütze Erdbeersauce ☐
	725 kcal; 39 g Eiweiß; 46 g Fett; 38 g KH	852 kcal; 43 g Eiweiß; 47 g Fett; 57 g KH	121 kcal; 0 g Eiweiß; 0 g Fett; 29 g KH
Freitag, 21.08.2026	Spirelli G1, G Schinken - Sahnesoße 20, G1, La, G, M, 1, 2, 3, 8, 81 Eisbergsalat Vinaigrette ☐	Seelachsfilet "Bordelaise" G1, G, Fi helle Soße G1, G3, La, G, M Salzkartoffeln Eisbergsalat Vinaigrette ☐	Wassermelone ☐
	893 kcal; 24 g Eiweiß; 49 g Fett; 86 g KH	711 kcal; 20 g Eiweiß; 50 g Fett; 43 g KH	30 kcal; 1 g Eiweiß; 0 g Fett; 7 g KH
Samstag, 22.08.2026	Bauerneintopf mit Knacker "Sondershausen" G1, La, G, M, Sd, 2, 3 Roggenmischbrot G1, G2, G3, G ☐	Pichelsteiner Eintopf S, 2, 3 Roggenmischbrot G1, G2, G3, G ☐	Heidelbeerjoghurt La, M ☐
	478 kcal; 14 g Eiweiß; 21 g Fett; 54 g KH	267 kcal; 16 g Eiweiß; 9 g Fett; 29 g KH	83 kcal; 2 g Eiweiß; 2 g Fett; 14 g KH
Sonntag, 23.08.2026	gefüllter Schweinenacken in Bratensoße G1, G, S, Sd, 2, 3 Rosenkohlgemüse mit Butter La, M Heichelheimer Klöße G1, G, Sd, 3 ☐	Gedünstetes Hähnchenbrustfilet Buntes Karottengemüse mit Butter La, M Kartoffelpüree La, M, Sd, 3 ☐	Vanille-Kirscheis La, M, 1 ☐
	705 kcal; 27 g Eiweiß; 43 g Fett; 45 g KH	343 kcal; 29 g Eiweiß; 12 g Fett; 27 g KH	144 kcal; 2 g Eiweiß; 6 g Fett; 20 g KH
Enthält Zusatzstoffe: (1) mit Farbstoff, (2) mit Konservierungsstoff, (3) mit Antioxidationsmittel, (7) gewachst, (8) mit Phosphat, (9) mit Süßungsmitteln, (9b) mit Süßungsmittel, (14) mit Eiklar, (81) Thermisiert, ohne Kühlung haltbar Enthält Allergene: (20) unter Verwendung von Alkohol, (G1) Weizen und Weizenerzeugnisse, (G2) Roggen und Roggenerzeugnisse, (G3) Gerste und Gersteerzeugnisse, (La) Laktose, (G) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse, (Ei) Eier und -erzeugnisse, (Fi) Fisch und -erzeugnisse, (Sb) Soja und -erzeugnisse, (M) Milch und -erzeugnisse einschl. Laktose, (Sf) Schalenfrüchte und -erzeugnisse, (Sf2) Haselnüsse und Haselnusserzeugnisse, (S) Sellerie und -erzeugnisse, (Sn) Senf und -erzeugnisse, (Sd) Schwefeldioxid und Sulfide in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l, als SO2 angegeben Es ist nicht auszuschließen, dass diese Allergene in Spuren in den angebotenen Speisen enthalten sein können.			

	Menü 1 - 8,70 €	Menü 2 - 8,70 €	Dessert - 0,75 €
Montag, 24.08.2026	Königsberger Klopse Salzkartoffeln Rote Betesalat ^{Sd, 3}	Hefeklöße ^{G1, La, G, Ei, M} Kirschsoße	Mandarinen-Orangen-Kompott
	435 kcal; 17 g Eiweiß; 22 g Fett; 41 g KH	214 kcal; 4 g Eiweiß; 1 g Fett; 47 g KH	57 kcal; 1 g Eiweiß; 0 g Fett; 13 g KH
Dienstag, 25.08.2026	Gulasch "Szegediner Art" ^{s, Sd, 2} Salzkartoffeln	Hühnerfrikassee mit Erbsen und Möhren ^{G1, La, G, Sb, M, Sn, 1, 3, 81} Reis	Griechischer Sahnejoghurt ^{M, 81} Honig
	365 kcal; 20 g Eiweiß; 18 g Fett; 29 g KH	358 kcal; 16 g Eiweiß; 10 g Fett; 51 g KH	191 kcal; 3 g Eiweiß; 10 g Fett; 23 g KH
Mittwoch, 26.08.2026	Grüner Bohneneintopf mit Rindfleisch ^{G1, G, 1, 2, 3} Roggenmischbrot ^{G1, G2, G3, G}	Tailändische "Tom Kha Gai" Suppe ^{S, 7} Roggenmischbrot ^{G1, G2, G3, G}	Schokoladenpudding ^{La, M, 81} Dessertsoße mit Vanillegeschmack ^{La, M, 81}
	237 kcal; 11 g Eiweiß; 6 g Fett; 32 g KH	459 kcal; 29 g Eiweiß; 22 g Fett; 35 g KH	97 kcal; 4 g Eiweiß; 2 g Fett; 17 g KH
Donnerstag, 27.08.2026	Hähnchenschenkel ^{Sd, 2} braune Soße ^{G1, G, Sd, 2} Mischgemüse mit Butter ^{La, M} Salzkartoffeln	Gabelspaghetti ^{G1, G, Ei} Bolognese ^{S, 7} geriebener Hartkäse ^{La, Ei, M, 2} Blumenkohlsalat ^{Sd, 3}	Birnenkompott
	503 kcal; 26 g Eiweiß; 27 g Fett; 35 g KH	489 kcal; 25 g Eiweiß; 15 g Fett; 61 g KH	55 kcal; 1 g Eiweiß; 0 g Fett; 10 g KH
Freitag, 28.08.2026	Frikadelle ^{G1, G, Ei} Rahmchampignon ^{La, M, 81} Spätzle ^{G1, G, Ei} Möhren-Selleriesalat ^s	Matjesfilet "Hausfrauen Art" ^{La, Ei, M, Sn, 1, 9b, 81} Salzkartoffeln	Erdbeerpudding ^{La, M, 1, 81}
	742 kcal; 28 g Eiweiß; 35 g Fett; 77 g KH	526 kcal; 8 g Eiweiß; 36 g Fett; 40 g KH	106 kcal; 3 g Eiweiß; 2 g Fett; 19 g KH
Samstag, 29.08.2026	Wirsingsuppe mit Kasseler ^{G1, La, G, M, 2, 3} Brot	Karotteneintopf mit Huhn Roggenmischbrot ^{G1, G2, G3, G}	Kirsch-Quarkdessert ^{La, M}
	267 kcal; 14 g Eiweiß; 14 g Fett; 19 g KH	185 kcal; 13 g Eiweiß; 3 g Fett; 24 g KH	188 kcal; 9 g Eiweiß; 6 g Fett; 23 g KH
Sonntag, 30.08.2026	Kaßlerbraten mit Soße ^{G1, G, S, 2, 3} Speckbohnen ^{La, M, 2} Heichelheimer Klöße ^{G1, G, Sd, 3}	Hackbraten ^{G1, G, Sn} Buttererbsen ^{La, M} Salzkartoffeln	Fruchtcocktail-Kompott ¹
	608 kcal; 26 g Eiweiß; 30 g Fett; 53 g KH	531 kcal; 24 g Eiweiß; 27 g Fett; 45 g KH	70 kcal; 1 g Eiweiß; 0 g Fett; 15 g KH
Enthält Zusatzstoffe: (1) mit Farbstoff, (2) mit Konservierungsstoff, (3) mit Antioxidationsmittel, (7) gewachst, (8) mit Phosphat, (9) mit Süßungsmitteln, (9b) mit Süßungsmittel, (14) mit Eiklar, (81) Thermisiert, ohne Kühlung haltbar Enthält Allergene: (20) unter Verwendung von Alkohol, (G1) Weizen und Weizenerzeugnisse, (G2) Roggen und Roggenerzeugnisse, (G3) Gerste und Gersteerzeugnisse, (La) Laktose, (G) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse, (Ei) Eier und -erzeugnisse, (Fi) Fisch und -erzeugnisse, (Sb) Soja und -erzeugnisse, (M) Milch und -erzeugnisse einschl. Laktose, (Sf) Schalenfrüchte und -erzeugnisse, (Sf2) Haselnüsse und Haselnusserzeugnisse, (S) Sellerie und -erzeugnisse, (Sn) Senf und -erzeugnisse, (Sd) Schwefeldioxid und Sulfide in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10/mg/l, als SO2 angegeben Es ist nicht auszuschließen, dass diese Allergene in Spuren in den angebotenen Speisen enthalten sein können.			

	Menü 1 - 8,70 €	Menü 2 - 8,70 €	Dessert - 0,75 €
Montag, 31.08.2026	Thür. Rostbratwurst ^{S, Sn, 8} braune Soße ^{G1, G, Sd, 2} Sauerkraut mit Speck und Kümmel Petersilienkartoffel ^{La, M} 	Grießbrei ^{G1, La, G, M, 81} Zucker und Zimt Apfelmus ³ 	Pudding Nuss ^{La, M, 81}
	606 kcal; 23 g Eiweiß; 39 g Fett; 35 g KH	686 kcal; 24 g Eiweiß; 4 g Fett; 135 g KH	73 kcal; 3 g Eiweiß; 1 g Fett; 12 g KH
Enthält Zusatzstoffe: (1) mit Farbstoff, (2) mit Konservierungsstoff, (3) mit Antioxidationsmittel, (7) gewachst, (8) mit Phosphat, (9) mit Süßungsmitteln, (9b) mit Süßungsmittel, (14) mit Eiklar, (81) Thermisiert, ohne Kühlung haltbar Enthält Allergene: (20) unter Verwendung von Alkohol, (G1) Weizen und Weizenerzeugnisse, (G2) Roggen und Roggenerzeugnisse, (G3) Gerste und Gersteerzeugnisse, (La) Laktose, (G) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse, (Ei) Eier und -erzeugnisse, (Fi) Fisch und -erzeugnisse, (Sb) Soja und -erzeugnisse, (M) Milch und -erzeugnisse einschl. Laktose, (Sf) Schalenfrüchte und -erzeugnisse, (Sf2) Haselnüsse und Haselnusserzeugnisse, (S) Sellerie und -erzeugnisse, (Sn) Senf und -erzeugnisse, (Sd) Schwefeldioxid und Sulfide in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10/mg/l, als SO2 angegeben Es ist nicht auszuschließen, dass diese Allergene in Spuren in den angebotenen Speisen enthalten sein können.			

Name: Unterschrift:

An- und Abmeldungen werden bis 16.00 Uhr des jeweiligen Vortags angenommen.
Spätere Änderungen können leider nicht berücksichtigt werden!

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!!

Änderungen vorbehalten.