







24. – 28. NOVEMBER 2025 11.30 – 14.30 UHR



MONTAG 24.11.

Geschmorte Rinderroulade, Rotkohl, Salzkartoffeln // 11,90 €
Gebackener Halloumi, Spitzkohl, Orangencouscous // 11,90 €
VEGAN-SPECIAL: Cremige Suppe mit roten Linsen, Süßkartoffel & Kokos // 8,90 €

DIENSTAG 25.11.

Putenschnitzel mit Parmesan, Erbsenreis, Tomatensugo // 11,90 €
Spinatknödel mit Bergkäse, gebratene Champignons, Sauce Béarnaise // 11,90 €
VEGAN-SPECIAL: Cremige Suppe mit roten Linsen, Süßkartoffel & Kokos // 8,90 €

MITTWOCH 26.11.

Schaschlikspieß in Schmortomatensauce, gegrillte Paprika, Kartoffelspalten // 11,90 €
Blumenkohl-Kichererbsencurry, gedämpfter Reis, Koriander-Mandelpesto // 11,90 €
VEGAN-SPECIAL: Cremige Suppe mit roten Linsen, Süßkartoffel & Kokos // 8,90 €

DONNERSTAG 27.11.

Rinder-Hacksteak mit Kräuterkruste, Brokkoli, Kroketten, Pfefferrahmsauce // 11,90 €
Sellerieschnitzel mit Kürbiskernen, Ofengemüse, Kartoffelstampf // 11,90 €
SNACK-SPECIAL: Gebatene Kalbsleber, Kartoffelstampf, Apfel-Zwiebelsauce // 11,90 €

FREITAG 28.11.

Zweierlei Pannfisch, Speckbratkartoffeln, Dijonsenfsauce, Gurkensalat // 11,90 €
Spaghetti Aglio-Olio-Peperoncini, gebratene Zucchini, Parmesan // 9,90 €
SNACK-SPECIAL: Gebatene Kalbsleber, Kartoffelstampf, Apfel-Zwiebelsauce // 11,90 €

JEDEN TAG

Maultaschensalat (Römersalat, Erbsen, Spitzkohl, French Dressing) // 9,90 €
Nudelgratin mit Kürbis, Blattspinat & Walnüssen // 9,90 €

INFOS zu Allergenen & Zusatzstoffen erhalten Sie in unserem Brotladen.