

Kurzes Lunch Buffet

von 11.30 bis 13.30 Uhr

Montag 16.03.2026

Hühnerragoutsuppe A C L oder Eierflockensuppe A C L
Schweinsbraten mit Fisolengemüse A G L
oder
Mohnnudeln mit Zwetschkenröster A C G H

Dienstag 17.03.2026

Gulaschsuppe A G L oder Rinderbouillon mit Schinkenstrudel A C G
Paella mit Hühnerbrust G L
oder
Grenadiermarsch A C G

Mittwoch 18.03.2026

Französische Zwiebelsuppe A C G oder
Kürbiscremesuppe mit Schwarzbrotkruste A G
Putenstreifen nach Szechuan-Art dazu Basmatireis L
oder
Tagliatelle mit Tomaten und Schafkäse A C G

Donnerstag 19.03.2026

Miso-Suppe A C G L oder Kartoffelrahmsuppe mit Waldpilzen A C G
Beef Stroganoff mit Hörnchen A C G
oder
Spinatknödeln in Knoblauch-Kräutersauce A C G

Freitag 20.03.2026

Bohnenrahmsuppe A C G L oder Rinderbouillon mit Gemüse A C L
Zanderfilet vom Rost auf Tomaten-Lauchragout
dazu Petersilienkartoffeln A D G L
oder
Gebackener Karfiol mit Sauce Tartar dazu Butterreis A C G L

Samstag & Sonntag 21.03 – 22.03.2026

Wir kochen ganztägig á la carte für Sie!

*Mo–Fr gibt's
auch Pizzaschnitte
beim Lunchbuffet*

*Suppe inkl. 2 Hauptspeisen
inkl. Salat/Person (MO–FR)
€ 14,90*

*Kinder
bis 12 Jahre
€ 8,90*

Kurzes Lunch Buffet

von 11.30 bis 13.30 Uhr

Die 14 Allergene

- A Glutenhaltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse**
- B Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse**
- C Eier von Geflügel und daraus gewonnen- Erzeugnisse**
- D Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse (außer Fischgelatine)**
- E Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse**
- F Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse**
- G Milch von Säugetieren und Milcherzeugnisse (inklusive Laktose)**
- H Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse**
- L Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse**
- M Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse**
- N Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse**
- Q Schwefeldioxid und daraus gewonnene Erzeugnisse**
- P Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse**
- R Weichtiere wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische und daraus gewonnene Erzeugnisse**

