



SPEISEPLAN KW 49/2025

Montag, 1. Dezember 2025

Weißkohleintopf Vegetarisch; 369 kcal; 1543 kj; 1 g Fett; Zusatzstoffe: keine; Allergene: e;	€ 4,50
Gefüllte Paprikaschote auf Rahmsoße mit Reis Vollkost; 534 kcal; 2234 kj; 10 g Fett; Zusatzstoffe: 15; Allergene: a, e, i;	€ 8,00
Cordon bleu mit Gemüse und Kartoffeln Vollkost; 642 kcal; 2686 kj; 15 g Fett; Zusatzstoffe: keine; Allergene: a, f, i;	€ 9,50
Entenbrust mit Rotkohl und Klößen Vollkost; 581 kcal; 2430 kj; 21 g Fett; Zusatzstoffe: 6, 15; Allergene: a, f;	€ 15,00

Mittwoch, 3. Dezember 2025

Wirsingeintopf mit Knacker Vollkost; 369 kcal; 1543 kj; 1 g Fett; Zusatzstoffe: keine; Allergene: e;	€ 5,50
Gemüseaufauflauf mit Kräuterquark Vegetarisch; 409 kcal; 1711 kj; 5 g Fett; Zusatzstoffe: keine; Allergene: a;	€ 7,50
Gebratenes Rotbarschfilet auf Dillsoße mit Kartoffeln und Salat Vollkost; 589 kcal; 2464 kj; 8 g Fett; Zusatzstoffe: 6; Allergene: a, f;	€ 9,50
Entenbrust mit Rotkohl und Klößen Vollkost; 581 kcal; 2430 kj; 21 g Fett; Zusatzstoffe: 6, 15; Allergene: a, f;	€ 15,00

Donnerstag, 4. Dezember 2025

Sauerkrauteintopf mit Speck Vollkost; 429 kcal; 1796 kj; 8 g Fett; Zusatzstoffe: keine; Allergene: e;	€ 5,50
Kartoffeln mit Rahmspinat und Spiegelei Vegetarisch; 499 kcal; 2087 kj; 6 g Fett; Zusatzstoffe: 6, 15; Allergene: d, i;	€ 7,50
Schweinegulasch mit Klößen und Rotkohl Vollkost; 436 kcal; 1824 kj; 9 g Fett; Zusatzstoffe: 15; Allergene: a, f, i;	€ 9,50
Entenbrust mit Rotkohl und Klößen Vollkost; 581 kcal; 2430 kj; 21 g Fett; Zusatzstoffe: 6, 15; Allergene: a, f;	€ 15,00

Samstag, 6. Dezember 2025

Hühnersuppe Vollkost; 534 kcal; 2234 kj; 32 g Fett; Zusatzstoffe: 15; Allergene: e, f, i;	€ 5,50
Hähnchenkeule mit Gemüse und Kartoffeln Vollkost; 654 kcal; 2736 kj; 31 g Fett; Zusatzstoffe: 6, 15; Allergene: d, i;	€ 9,50
Entenbrust mit Rotkohl und Klößen Vollkost; 581 kcal; 2430 kj; 21 g Fett; Zusatzstoffe: 6, 15; Allergene: a, f;	€ 15,00

Dienstag, 2. Dezember 2025

Soljanka Vollkost; 421 kcal; 1761 kj; 9 g Fett; Zusatzstoffe: 6; Allergene: d;	€ 5,50
Senfeier mit Püree Vegetarisch; 501 kcal; 2096 kj; 9 g Fett; Zusatzstoffe: 6, 15; Allergene: a, f, i;	€ 7,50
Hähnchencurry mit Reis Vollkost; 581 kcal; 2430 kj; 21 g Fett; Zusatzstoffe: 6, 15; Allergene: a, f;	€ 9,00
Entenbrust mit Rotkohl und Klößen Vollkost; 581 kcal; 2430 kj; 21 g Fett; Zusatzstoffe: 6, 15; Allergene: a, f;	€ 15,00

Feiern Sie bei uns!

Ob Geburtstag, Taufe, Jubiläum oder ein besonderer Familienanlass – wir bieten Ihnen den perfekten Rahmen für unvergessliche Momente.
Mit liebevoll gedeckten Tafeln, einer warmen Atmosphäre und köstlichen Speisen sorgen wir dafür, dass Sie und Ihre Gäste sich rundum wohl fühlen.
Ob kleine Runde oder große Gesellschaft: Wir gestalten Ihre Feier ganz individuell nach Ihren Wünschen.
Genießen Sie Ihren Tag – den Rest übernehmen wir.
Jetzt Termin sichern!

Freitag, 5. Dezember 2025

Milchreis mit Apfelmus Vegetarisch; 411 kcal; 1719 kj; 6 g Fett; Zusatzstoffe: 6; Allergene: f;	€ 4,50
Königsberger Klopse mit Püree und Salat Vollkost; 597 kcal; 2497 kj; 32 g Fett; Zusatzstoffe: 6, 15; Allergene: a, e, i;	€ 8,50
Gebratenes Seelachsfilet auf Dillsoße mit Kartoffeln und Salat Vollkost; 589 kcal; 2464 kj; 8 g Fett; Zusatzstoffe: 6; Allergene: a, f;	€ 9,50
Entenbrust mit Rotkohl und Klößen Vollkost; 581 kcal; 2430 kj; 21 g Fett; Zusatzstoffe: 6, 15; Allergene: a, f;	€ 15,00

Sonntag, 7. Dezember 2025