Speiseplan vom 06.–10. Oktober 2025

	Allergene	Grundpreis	Aufschlag je Beilage	extern	Aufschlag je Beilage
Montag, 6. Oktober 2025					
Kürbiscrèmesuppe mit gerösteten Kernen	7,11,12,14	ab 1,00 €		ab 3,50 €	
Gefüllte Zucchini mit Rind und Feta // tomatisierter Reis	1,3,7,12,13 // 11 // -	3,00 €	0,60 €	9,50 €	3,00 €
Gerösteter Blumenkohl mit gehacktem Ei und Butterbröseln // Steckrübenstampf mit Brunnenkresse // Karottensalat mit Walnuss	3,7 // 7 // 8,14	3,00 €	0,60 €	9,50 €	3,00 €
Gedünstetes Schellfischfilet in Senfsauce // glasierte Wurzeln // Drillinge in Speckbutter	4,7,11,12,14 // - // 7	4,00 €	0,60 €	10,50 €	3,00 €
Erdbeer-Quark mit Crumble	1,3,7	1,10 €		3,50 €	
Frischkäse & Aprikose	7,8	1,10 €		3,50 €	
Dienstag, 7. Oktober 2025					
Weiße Bohnensuppe mit Dill und Salzzitrone	7,9,11,14	ab 1,00 €		ab 3,50 €	
Pulled Pork in BBQ-Sauce // Krautsalat mit Zwiebel und geräucherter Paprika // Kartoffelecken mit Sour Cream	6,11,12,13,14 // 14 // 7	3,00 €	0,60 €	9,50 €	3,00 €
Gebackene Süßkartoffeln mit Paprika-Chili-Dip // bunte Linsen mit Tomate, Oliven und jungem Lauch	- // 7,14 // -	3,00 €	0,60 €	9,50 €	3,00 €
Putenbrust mit Mango-Curry-Sauce // Gewürzreis // Brokkoli mit geröstetem Knoblauch	11 // - // -	4,00 €	0,60 €	10,50 €	3,00 €
Buttermilch-Mousse mit Blaubeeren	7	1,10 €		3,50 €	
Zimtcrème & Apfel	7	1,10 €		3,50 €	
Mittwoch, 8. Oktober 2025					
Pilz-Kartoffeleintopf	11	ab 1,00 €		ab 3,50 €	
Kross gebratenes Lammhack Asia Style // Glasnudeln mit Papaya, Möhren und Koriander	5,6,9,13,14 // 4,14 // -	3,00 €	0,60 €	9,50 €	3,00 €
Gebratener Räuchertofu mit Kräuterquark // gebackene Wurzeln mit Miso mariniert // Kräuter-Gnocchi	6 // 6 // 1,3	3,00 €	0,60 €	9,50 €	3,00 €
Schnitzel vom Hällischem Schwein mit Preiselbeern und Zitrone // Petersilienkartoffel // Leipziger Allerei	1,3 // - // 7	4,50 €	0,60 €	11,00 €	3,00 €
Lauwarmer Schokoladenkuchen mit Beerensoße	1,3,7,8	1,10 €		3,50 €	
Bayrisch Crème & Preiselbeeren	7,8	1,10 €		3,50 €	
Donnerstag, 9. Oktober 2025					
Tomatensuppe mit Pesto	7,8,11	ab 1,00 €		ab 3,50 €	
Lachswürfel in Limonenrahmsauce // schwarze Bandnudeln // Fenchel-Kirschtomaten-Ragout	4,7 // 1,3 // -	3,00 €	0,60 €	9,50 €	3,00 €
Gelbe Beete mit Himbeer- Lauchvinigrette // Cous Cous mit Petersilie, Blumenkohl und Granatapfel	14 // 1,13,14 // -	3,00 €	0,60 €	9,50 €	3,00 €
Gerschmorte Rinderbacken in Rosmarinjus // Parmesanpolenta // gegrilltes Gemüse	11,14 // 7 // -	4,00 €	0,60 €	10,50 €	3,00 €
Brombeer-Grütze mit Vanillesoße	7	1,10 €		3,50 €	
Holunderblüten Panna cotta	7	1,10 €		3,50 €	
Freitag, 10. Oktober 2025					
Linseneintopf mit Würstchen	9,11,12,14	ab 1,00 €		ab 3,50 €	
Pinsa à la Flammkuchen mit Speck und Zwiebeln und Sauerrahm // bunte Salate vom Florahof mit Kürbiskernen	1,7,14 // 14 // -	3,00 €	0,60 €	10,00 €	3,00 €
Gebackene Brie-Ecken mit Apfelchutney // knackiges Grünkohlgemüse mit gepickelten Zwiebeln // Pastinakenstampf	1,3,7,12,14 // 14 // 7	3,00 €	0,60 €	9,50 €	3,00 €
Steak vom Wildschwein mit Wacholderjus // Kartoffel-Kürbisgratin // Rosenkohl-Kohlrabigemüse	11,14 // 7 // -	4,00 €	0,60 €	11,00 €	3,00 €
Buchweizencrème & Cassis	7,8	1,10 €		3,50 €	
Exotische Früchte & Ayran-Schaum		1,10 €		3,50 €	

Ab 7.30 Uhr gibt's Frühstück!

Frisch belegte Stullen, Bircher Müsli, Granola mit Joghurt
Rührei mit und ohne Extrawurst, Frühstück wie in Paris,
Smoothies oder Zimtschnecken und natürlich ein Lächeln!

1 glutenhaltiges Getreide 2 Krebstiere 3 Eier 4 Fisch 5 Erdnüsse 6 Soja 7 Milch und Lactose 8 Schalenfrüchte (Baumnüsse) 9 Lupine
10 Weichtiere 11 Sellerie 12 Senf 13 Sesamsamen 14 Schwefeldioxid und Sulfite