



Speiseplan vom 26. – 30. Oktober 2026

	Allergene	Grundpreis	Aufschlag je Beilage	extern	Aufschlag je Beilage
Montag, 26. Oktober 2026					
Pilzsuppe mit Raz el Hanout und gerösteten Haselnüssen	7,8,11,14	ab 1,30 €		ab 3,50 €	
Potsdamer Boulette mit Röstzwiebeln und Senf // Kartoffelstampf mit Kräuteröl // buntes Marktgemüse	Weizen,3,12 // 7 // -	3,90 €	0,80 €	9,50 €	3,00 €
Geschmorte Gelbe Bete mit getrockneten Sauerkirschen und Büffelmozzarella // Berglinsen-Möhrenragout, Kartoffeln und altem Balsamico	7 // 9,11,12,14 // -	3,90 €	0,80 €	9,50 €	3,00 €
Gebratene Hähnchenstreifen mit Salbei und Pinienkernen // Bandnudeln mit Kürbisrahm // gegrillter Brokkoli	8 // - // -	4,60 €	0,80 €	10,00 €	3,00 €
Cassis Topfen mit Granola	Hafer,7, Walnuss,Erdn	1,50 €		3,50 €	
Zimt-Joghurt mit Quitte	7	1,50 €		3,50 €	
Dienstag, 27. Oktober 2026					
Passierte Suppe von Borlotibohnen mit Joghurt und Dill	7,11	ab 1,30 €		ab 3,50 €	
Wildgulasch mit Birne // gebratene Hefeklöße mit Preiselbeer und Mohn // gebratene Krautflecken	11,14 // Weizen,3,7 // -	3,90 €	0,80 €	9,50 €	3,00 €
Gnocchi in Steinpilzrahm und Parmesan // knackige Kohlrabistreifen mit Lauch	Weizen,3,7 // - // -	3,90 €	0,80 €	9,50 €	3,00 €
Pochiertes Lachsfilet in grüner Sauce // bunter Quinoa // buttrige Erbsen	3,4,7,12,14 // - // 7	5,20 €	0,80 €	10,50 €	3,00 €
Grießflammerie mit Himbeerragout	7	1,50 €		3,50 €	
Weißes Schokoladenmouse mit Pfirsich und Maracuja	3,7	1,50 €		3,50 €	
Mittwoch, 28. Oktober 2026					
Hühnerbrühe mit fermentiertem Rotkohl und Reis	11	ab 1,30 €		ab 3,50 €	
Mit Ziegenkäse und Honig gratiniertes Knurhahnfilet mit Tomatentapenade // kräuterige Fregola Sarde // gegrillte Zucchini	4,7, // Weizen,7,11 // -	3,90 €	0,80 €	9,50 €	3,00 €
Kompott von grünen Bohnen, Kichererbsen und Tomate mit Joghurt VEGAN // Bulgur mit Zimt und Salzzitrone	6,9,11,14 // Weizen // -	3,90 €	0,80 €	9,50 €	3,00 €
Knusprige Entenkeule in Orangen-Beifussjus // Apfel-Rotkohl // glasierte Kartoffelknödel	11,14 // 14 // 7	5,20 €	0,80 €	10,50 €	3,00 €
Bienenstich im Glas	Weizen, 3,7, Mandeln	1,50 €		3,50 €	
Milchreis und Salzkaramell	7	1,50 €		3,50 €	
Donnerstag, 29. Oktober 2026					
Pikante Mais-Paprikasuppe mit Limette und Koriander	7,11	ab 1,30 €		ab 3,50 €	
Mit Miso glasierte krosse Maishuhnkeule mit Curryhollandaise // Süßkartoffeln vom Florahof // gebratener Romanesco	3,6,7,14 // - // -	3,90 €	0,80 €	9,50 €	3,00 €
Schwäbische Käsepätzle mit Schmorzwiebeln // Salatherzen mit Frenchdressing	Weizen,3,7 // 12,14 // -	3,90 €	0,80 €	9,50 €	3,00 €
Blumenkohl im ganzen gebacken mit Joghurt // Hummus mit Koriandersalsa // Ofenpaprika mit Rosmarin	7 // 9,13 // -	5,20 €	0,80 €	10,50 €	3,00 €
Tiramisu	Weizen,3,7,Mandel	1,50 €		3,50 €	
Tonkabohnen Panna cotta mit Pflaumensauce	7, Gelantine	1,50 €		3,50 €	
Freitag, 30. Oktober 2026					
Fenchel-Kartoffelcrème mit geräucherter Forelle	4,7,11,14	ab 1,30 €		ab 3,50 €	
Pulled Pork mit Maistortillia und Tomatensalsa // Avokado-Gurkensalat mit Mais // Mexikanischer Reis	3,6,7,14 // - // -	3,90 €	0,80 €	9,50 €	3,00 €
Ofenhaloumi mit Chilli, Granatapfel und Basilikum // gegrilltes Gemüse // Herzhafte Pancakes mit schwarzem Knoblauch	Weizen,3,7 // 12,14 // -	3,90 €	0,80 €	9,50 €	3,00 €
Gerösteter Sellerie mit Orange und Dill, Sesamdip VEGAN // Hausgemachtes Naanbrot // Salate vom Florahof	7 // 9,13 // -	5,90 €	0,80 €	11,00 €	3,00 €
Brownie mit Haselnuss	Weizen, 3,7,8	1,50 €		3,50 €	
Ananas mit Kokoscrème VEGAN	o	1,50 €		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, G enthält Gelatine