

Speiseplan

Oktober 2024

LagerLunch ab 8,90 €
dazu Suppe/Salat 2,50 €

Alle Speisen und Getränke sind auch als Take-Away
in Ein-, oder Mehrwegbehältern erhältlich.

geöffnet, Montag – Freitag 12 - 15 Uhr
(warme Küche bis 14 Uhr | an Feiertagen geschlossen)

Hier findet Ihr unseren Speiseplan online:



Oktober

		Allergene
Dienstag, Oktober 01, 2024	Bami Goreng mit Demeter Schweinefleisch und Gemüse 12,90€	x,a,
Mittwoch, Oktober 02, 2024	Kartoffelgratin mit Salatgarnitur und gerösteten Sonnenblumenkernen 8,90€	a,k,u,w
Donnerstag, Oktober 03, 2024	Geschlossen - Tag der Deutschen Einheit	
Freitag, Oktober 04, 2024	Geschlossen - Brückentag	
Samstag, Oktober 05, 2024	Geschlossen	
Sonntag, Oktober 06, 2024	Geschlossen	
Montag, Oktober 07, 2024	Linguine mit Weißwein-Kürbisschaum, Buttercroutons und gehob. Parmesan 8,90€	a,k,i
Dienstag, Oktober 08, 2024	Paprika gefüllt mit Demeter-Hackfleisch, Nudelreis und Tomatensauce 12,90€	a,u
Mittwoch, Oktober 09, 2024	gefüllte Hähnchenkeule mit Gemüse und Butterkartoffeln 10,90€	a,k,s,z,m
Donnerstag, Oktober 10, 2024	Kürbis-Risotto mit Ziegenkäse-Crumblen 8,90€	i,k,d,
Freitag, Oktober 11, 2024	Lachs-Lauch-Lasagne 12,90€	a,k,i,
Samstag, Oktober 12, 2024	Geschlossen	
Sonntag, Oktober 13, 2024	Geschlossen	
Montag, Oktober 14, 2024	Spaghetti Carbonara mit Speck, Birne, Walnuss und Gorgonzola 10,90€	u,k,a,2,3
Dienstag, Oktober 15, 2024	Schäufele mit Trollingersoß, Wirsing und Butter-Herdepfel 10,90€	i,k,
Mittwoch, Oktober 16, 2024	Winzerpfanne von der Putenbrust mit Herzoginkartoffeln 10,90€	a,k,i,
Donnerstag, Oktober 17, 2024	Pfannkuchen gefüllt mit Roter Bete und Creme fraiche 8,90€	a,u,k,i
Freitag, Oktober 18, 2024	MSC Seelachs mit Kräuterkruste, Rahmsauerkraut und Salzkartoffeln 10,90€	k,a,i
Samstag, Oktober 19, 2024	Geschlossen	
Sonntag, Oktober 20, 2024	Geschlossen	
Montag, Oktober 21, 2024	Käse-Tortellini mit Nuss-Kräutersauce und Gemüsejulienne 8,90€	a,k,o,j,i
Dienstag, Oktober 22, 2024	Kürbis-Hackfleisch Pfännle (Demeter) mit Schmand und Baguette 12,90€	a,k
Mittwoch, Oktober 23, 2024	geschm. Schweinebäckle mit Sonnenblumenkern-Kartoffelpüree und Gemüse 10,90€	i,k,
Donnerstag, Oktober 24, 2024	Wildschweingulasch mit Champignons, Spätzle und Gewürzbirnen 12,90€	a,i,u,k
Freitag, Oktober 25, 2024	Semmelknödel auf Gemüse-Pilzragout 8,90€	a,k,u,i,j
Samstag, Oktober 26, 2024	Geschlossen	
Sonntag, Oktober 27, 2024	Geschlossen	
Montag, Oktober 28, 2024	Linsen mit Spätzle und Demeter-Wienerle 12,90€	a,i
Dienstag, Oktober 29, 2024	Ofengemüse mit Kapern-Honig-Vinaigrette, Kartoffelecken u. Dip 8,90€	i,k
Mittwoch, Oktober 30, 2024	Mostbraten vom Demeter-Rind mit Spätzle und Gemüse 12,90€	i,a,u,k
Donnerstag, Oktober 31, 2024	Lauchquiche mit Gorgonzola, Birnen und Salatgarnitur 8,90€	a,k,u,w,3

Zusatzstoffe und Allergene

Verwendete Zusatzstoffe

1.) mit Farbstoff, 2.) mit Konservierungsstoff 3.) mit Antioxidationsmittel 4.) mit Geschmacksverstärker 5.) geschwefelt 6.) geschwärzt 7.) mit Phosphat 8.) koffeinhaltig 9.) chininhaltig 10.) mit Süßungsmittel 11.) enthält eine Phenylalaninquelle 12.) gewachst 13.) genetisch verändert

Enthaltene Allergene

a.) Weizen, b.) Roggen, c.) Gerste, d.) Hafer, e.) Dinkel, f.) Kamut, g.) Fisch, h.) Krebstiere, i.) Schwefeloxide & Sulfite, j.) Sellerie, k.) Milch & Laktose, l.) Sesam, m.) Mandeln, n.) Haselnüsse, o.) Walnüsse, p.) Kaschunüsse, q.) Pekanüsse, r.) Paranüsse, s.) Pistazien, t.) Macadamia/Queenslandnüsse, u.) Eier, v.) Lupinen, w.) Senf, x.) Soja, y.) Weichtiere, z.) Erdnüsse

Änderungen vorbehalten – bitte fragen Sie bei Unverträglichkeiten unsere Service-Mitarbeiter.