

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, 1. Oktober 2024	Bami Goreng mit Demeter Schweinefleisch und Gemüse 12,90€	x,a,
Mittwoch, 2. Oktober 2024	Kartoffelgratin mit Salatgarnitur und gerösteten Sonnenblumenkernen 8,90€	a,k,u,w
Donnerstag, 3. Oktober 2024	Geschlossen - Tag der Deutschen Einheit	
Freitag, 4. Oktober 2024	Geschlossen - Brückentag	
Samstag, 5. Oktober 2024	Geschlossen	
Sonntag, 6. Oktober 2024	Geschlossen	
Montag, 7. Oktober 2024	Linguine mit Weißwein-Kürbisschaum, Buttercroutons und gehob. Parmesan 8,90€	a,k,i
Dienstag, 8. Oktober 2024	Paprika gefüllt mit Demeter-Hackfleisch, Nudelreis und Tomatensauce 12,90€	a,u
Mittwoch, 9. Oktober 2024	gefüllte Hähnchenkeule mit Gemüse und Butterkartoffeln 10,90€	a,k,s,z,m
Donnerstag, 10. Oktober 2024	Kürbis-Risotto mit Ziegenkäse-Crumblen 8,90€	i,k,d,
Freitag, 11. Oktober 2024	Lachs-Lauch-Lasagne 12,90€	a,k,i,
Samstag, 12. Oktober 2024	Geschlossen	
Sonntag, 13. Oktober 2024	Geschlossen	
Montag, 14. Oktober 2024	Spaghetti Carbonara mit Speck, Birne, Walnuss und Gorgonzola 10,90€	u,k,a,2,3
Dienstag, 15. Oktober 2024	Schäufele mit Trollingersoß, Wirsing und Butter-Herdepfel 10,90€	i,k,
Mittwoch, 16. Oktober 2024	Winzerpfanne von der Putenbrust mit Herzoginkartoffeln 10,90€	a,k,i,
Donnerstag, 17. Oktober 2024	Pfannkuchen gefüllt mit Roter Bete und Creme fraiche 8,90€	a,u,k,i
Freitag, 18. Oktober 2024	MSC Seelachs mit Kräuterkruste, Rahmsauerkraut und Salzkartoffeln 10,90€	k,a,i
Samstag, 19. Oktober 2024	Geschlossen	
Sonntag, 20. Oktober 2024	Geschlossen	
Montag, 21. Oktober 2024	Käse-Tortellini mit Nuss-Kräutersauce und Gemüsejulienne 8,90€	a,k,o,j,i
Dienstag, 22. Oktober 2024	Kürbis-Hackfleisch Pfännle (Demeter) mit Schmand und Baguette 12,90€	a,k
Mittwoch, 23. Oktober 2024	geschm. Schweinebäckle mit Sonnenblumenkern-Kartoffelpüree und Gemüse 10,90€	i,k,
Donnerstag, 24. Oktober 2024	Wildschweingulasch mit Champignons, Spätzle und Gewürzbirnen 12,90€	a,i,u,k
Freitag, 25. Oktober 2024	Semmelknödel auf Gemüse-Pilzragout 8,90€	a,k,u,i,j
Samstag, 26. Oktober 2024	Geschlossen	
Sonntag, 27. Oktober 2024	Geschlossen	
Montag, 28. Oktober 2024	Linsen mit Spätzle und Demeter-Wienerle 12,90€	a,i
Dienstag, 29. Oktober 2024	Ofengemüse mit Kapern-Honig-Vinaigrette, Kartoffelecken u. Dip 8,90€	i,k
Mittwoch, 30. Oktober 2024	Mostbraten vom Demeter-Rind mit Spätzle und Gemüse 12,90€	i,a,u,k
Donnerstag, 31. Oktober 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.