

MITTAGSTISCH KW 36 / 2025

Montag, 01.09.2025 bis Freitag 05.09.2025

Kurzfristige Änderungen vorbehalten



	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
VESPER	Belegte Brötchen ab 8.00 Uhr Rote / weiße Bratwurst Leberkäse gebraten Hacksteak hausgemacht Geflügelfrikadelle ab 9.00 bis 9.30 Vesper	Belegte Brötchen ab 8.00 Uhr Rote / weiße Bratwurst Leberkäse gebraten Hacksteak hausgemacht Geflügelfrikadelle ab 9.00 bis 9.30 Vesper	Belegte Brötchen ab 8.00 Uhr Rote / weiße Bratwurst Leberkäse gebraten Hacksteak hausgemacht Geflügelfrikadelle ab 9.00 bis 9.30 Vesper	Belegte Brötchen ab 8.00 Uhr Rote / weiße Bratwurst Leberkäse gebraten Hacksteak hausgemacht Geflügelfrikadelle ab 9.00 bis 9.30 Vesper	Belegte Brötchen ab 8.00 Uhr Weißwürste Brezeln Leberkäse gebraten Hacksteak hausgemacht Geflügelfrikadelle ab 9.00 bis 9.30 Vesper
VEGETARISCHES STAMM-MENÜ ZEPPELIN 7,35 € GÄSTE 8,90 €	Kürbis-Risotto mit getrocknete Tomaten, Pesto und geriebenem Käse A,G Beilagensalat	Flammkuchen Gemüse- und Tomatenwürfel und Bergkäse überbacken A,G, I, K Tagessuppe	Käspressknödel mit Graukäse, Röstzwiebeln und Vegi-Sauce Beilage nach Wahl A, C, G, I Beilagensalat	Blattspinat mit pochierten Eiern und Senfsauce Beilage nach Wahl A, C, G, I Tagesdessert	Stamm-Menü Vegetarisches Ausgabe bis 13.00 Uhr Beilagensalat
SPEZIALGERICHT Tagespreise	SPEZIALGERICHT € 7,65 Gebratene Kalbsküchlein mit Natursauce und Senf	SPEZIALGERICHT € 7,35 Chicken Wings hot mit Barbecue-Dip	SPEZIALGERICHT € 7,65 Pulled Pork im Bürlibrötchen	SPEZIALGERICHT € 7,20 Schweinemedallions vom Grill mit Sauce Bearnaise	SPEZIALGERICHT € 8,00 Gebratener Norwegerlachs auf Gemüsestreifen
SALAT GEMISCHT ZEPPELIN GROSS € 7,35 / KLEIN € 5,10 GÄSTE GROSS € 8,90 / KLEIN € 5,70	Frische regionale Salate mit Dressing	Frische regionale Salate mit Dressing			
STAMM-MENÜ ZEPPELIN 7,35 € GÄSTE 8,90 €	Gebratene Currywurst mit Pommes Frites G, I, J, 1, 2, 4, 5 Beilagensalat	Bayrisches Halssteak mit Bierjue, Zwiebeln und Semmelknödel A, G Beilagensalat	Wiener Backhähnchen mit Preiselbeeren und Zitrone dazu Dampfkartoffeln A, G, I, J Beilagensalat	Lasagne Al Forno mit Tomatensugo, Käse und Bechamel überbacken A, G, I, J Tagesdessert	Stamm-Menü Fleisch Ausgabe bis 13.00 Uhr Beilagensalat

A: Glutenhaltiges Getreide
B: Krebstiere und Krebstiererzeugnisse
C: Eier- und Eierzeugnisse
D: Fisch und Fischerzeugnisse
E: Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse

F: Soja und Sojaerzeugnisse
G: Milch und Milcherzeugnisse
H: Schalenfrüchte
I: Sellerie und Sellerieerzeugnisse
J: Senf und Senferzeugnisse

K: Sesamsamen und Sesamerzeugnisse
L: Lupinen und Lupinenerzeugnisse
M: Weichtiere und Weichtiererzeugnisse
N: Schwefeldioxid und Sulfit

Kennzeichnung von Allergenen, gemäß EU-Verordnung:
Beachten sie bitte unsere Auslage oder fragen sie unsere Küchenmitarbeiter.

1 mit Farbstoff
2 mit Konservierungsstoff
3 mit Süßungsmittel
4 mit Phosphat

5 mit Antioxidationsmittel
6 mit Geschmacksverstärker
7 koffeinhaltig
8 chininhaltig

09 geschwefelt
10 geschwärzt
11 gewachst
12 mit Milcheiweiß