

MITTAGSTISCH KW 27 / 2025

Montag, 30.06.2025 bis Freitag 04.07.2025

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 Depreziner Wienerle, Weißwürste Göttinger ab 9.00 bis 9.30 Vesper
VEGETARISCHES STAMM-MENÜ ZEPPELIN 7,35 € GÄSTE 8,90 €	Sommerbowle mit knackigem Seesalaten, Hirtenkäse, Tomaten, Mais und Körner Limettendressing A, G Chiabatta	Spaghetti Toscano mit fruchtiger Tomatensauce und Grana Padano A, G, H Beilagensalat	Äpler Rösti mit frischem Gemüse und würzigem Bergkäse überbacken A, C, G Beilagensalat	Vegane Hackbällchen mit fruchtiger Tomatensugo Beilage nach Wahl A, C, G, I Tagesdessert	Stamm-Menü Vegetarisches Ausgabe bis 13.00 Uhr Beilagensalat
SPEZIALGERICHT Tagespreise	SPEZIALGERICHT € 8,65 Schwäbischer Roastbraten mit Zwiebeln und Natursauce	SPEZIALGERICHT € 7,20 Pollo Fino Hühnchen Mediterrane Kräuter	SPEZIALGERICHT € 8,00 Forellenfilet vom Grill mit Zitrone und Mandelbutter	SPEZIALGERICHT € 7,20 Spearribbs vom Rind mit Barbecuesauce und Zwiebeln	SPEZIALGERICHT Täglich solange Vorrat reicht
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	Frische regionale Salate mit Dressing	Frische regionale Salate mit Dressing	Frische regionale Salate mit Dressing
STAMM-MENÜ ZEPPELIN 7,35 € GÄSTE 8,90 €	Grillsteak vom Landschwein mit Schmelzzwiebeln, Natursauce und Bratkartoffel A, C, G Beilagensalat	Cordon Bleu gefüllt dazu Pommes Dauphine und Zitrone A, C, G Beilagensalat	Schwäbisches Hacksteak mit Calvadosrahmsauce und Spätzle A, C, G Beilagensalat	Gebratene Maultaschenpfanne mit sommerlichem Gemüse und Röstzwiebeln C, G Tagesdessert	Stamm-Menü Fleisch Ausgabe bis 13.00 Uhr Beilagensalat

A: Glutenhaltiges Getreide
B: Krebstiere und Krebstiererzeugnisse
C: Eier- und Eiererzeugnisse
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 Lupinererzeugnisse
M: Weichtiere und Weichtiererzeugnisse
N: Schwefeldioxid und Sulfite

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