

# Speiseplan

## Februar 2026

LagerLunch ab 9,90 €  
dazu Suppe/Salat 3,00 €

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:



# Februar

		Allergene
Sonntag, 1. Februar	Geschlossen	
Montag, 2. Februar	Persische Reispfanne mit Hähnchen, Berberitzen, Gemüse und Joghurtminz-Dip 11,90€	k
Dienstag, 3. Februar	Gnocchi mit Gorgonzola Soße, Birnen und gerösteten Walnüssen 9,90€	k,i,u
Mittwoch, 4. Februar	Serviettenknödel gebraten auf Gemüse-Pilzragout 9,90€	a,k,u,i
Donnerstag, 5. Februar	Hühnerefrikasse mit Gemüse und Salzkartoffeln 11,90€	k,i
Freitag, 6. Februar	Ofengemüse mit Rosmarinkartoffeln und Kräuterdip 9,90€	k
Samstag, 7. Februar	Geschlossen	
Sonntag, 8. Februar	Geschlossen	
Montag, 9. Februar	Penne nach Holzfäller Art mit Pilzen, Speck (Demeter), Tomatensoße 11,90€	a,2,3,k
Dienstag, 10. Februar	Palatschinken gefüllt mit Rinderhack (Bio) Paprika und Weißkraut 13,90€	a,k,u
Mittwoch, 11. Februar	Putengeschnetzeltes mit Champignon-Rahmsoße Spätzle und Gemüse 11,90€	a,i,u,k
Donnerstag, 12. Februar	Eier mit Senfsoße, Spinat und Kartoffelbrei 9,90€	
Freitag, 13. Februar	Schwäbischer Krautkuacha mit Speck (Demeter) und Salatgarnitur 11,90€	a,u,k,w,c,2,3
Samstag, 14. Februar	Geschlossen	
Sonntag, 15. Februar	Geschlossen	
Montag, 16. Februar	Käsknöpfe mit Röschd-Zwieblä 9,90€	a,u,i,k
Dienstag, 17. Februar	Gyros mit Krautsalat, Tzaziki und Fladenbrot 11,90€	k,a,i
Mittwoch, 18. Februar	Tagliatelle mit Putenstreifen, Spinat und Gorgonzolasoße 11,90€	k,a,i
Donnerstag, 19. Februar	Hackbraten vom Rind (Bio), mit Nudeln und buntem Gemüse 13,90€	a,u,w,k
Freitag, 20. Februar	Kartoffelgratin mit Lauch, Äpfeln und Bergkäse überbacken 9,90€	k
Samstag, 21. Februar	Geschlossen	
Sonntag, 22. Februar	Geschlossen	
Montag, 23. Februar	Spätzle-Gemüsepfanne mit Käsesoße und Röstzwiebeln 9,90€	u,k,i
Dienstag, 24. Februar	Kokosreistaler auf asiatischem Gemüsecurry 9,90€	x,u,l
Mittwoch, 25. Februar	Süßkartoffel-Feta-Taler auf Blattspinat und Creme fraiche 9,90€	a,u,k
Donnerstag, 26. Februar	Rindergeschnetzeltes mit Zwiebel-Senfsoße Röstitaler und Gemüse 13,90€	i,k
Freitag, 27. Februar	Meeresfrüchte Risotto mit Fenchel und Grana Padano 11,90€	k,i
Samstag, 28. Februar	Geschlossen	

## 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.) Cashewnüsse, 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\*innen.