

Speiseplan

März 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:



März

		Allergene
Sonntag, 1. März	Geschlossen	
Montag, 2. März	Spinat-Frischkäsetaschen mit Tomatensoße und Mozzarella überbacken 9,90€	a,u,k
Dienstag, 3. März	Linsen mit Spätzle und Wienerle (Demeter) 13,90€	a,u,i
Mittwoch, 4. März	Hähnchenbrust mit Orangensauce Gemüse, und Basmati-Mandel-Reis 11,90€	k
Donnerstag, 5. März	"Gaeng Mussaman Nuea" Rindfleischcurry (Bio) mit Gemüse und Brot 13,90€	a,x
Freitag, 6. März	Lachs-Lauch-Quiche mit Salatgarnitur 13,90€	a,u,k,w,c,2,3
Samstag, 7. März	Geschlossen	
Sonntag, 8. März	Geschlossen	
Montag, 9. März	"Linguine al Amatriciana" mit Zwiebeln, Demeter-Speck und Grana Padano 11,90€	a,k
Dienstag, 10. März	Quinoa-Bärlauch-Küchle mit Salatgarnitur 9,90€	u,a,k
Mittwoch, 11. März	Gebackene Fächerkartoffeln auf Rahm-Sauerkraut und Demeter-Speck 11,90€	k
Donnerstag, 12. März	Königsberger Klopse vom Rind (Bio) mit Salzkartoffeln und Gemüse 13,90€	u,a,k,i
Freitag, 13. März	Dinkel-Pilztaler auf buntem Rahm-Gemüse 9,90€	x,u,a,k
Samstag, 14. März	Geschlossen	
Sonntag, 15. März	Geschlossen	
Montag, 16. März	Spaghetti Carbonara mit Demeter-Speck 11,90€	a,k,u
Dienstag, 17. März	Maultaschen in Fleischbrühe mit Zwiebschmelze und Kartoffelsalat 11,90€	a,u,i,w
Mittwoch, 18. März	Bärlauchkässpätzle mit Röstzwiebeln 9,90€	a,k,u
Donnerstag, 19. März	Kraut-Rouladen (Bio-Rindfleisch) mit Rotweinsauce und Möhren-Kartoffelstampf 13,90€	a,i,k
Freitag, 20. März	Seelachs (MSC) mit Sesamkruste, Ananas-Rahmsauerkraut und Salzkartoffeln 13,90€	k,i
Samstag, 21. März	Geschlossen	
Sonntag, 22. März	Geschlossen	
Montag, 23. März	Gnocchi mit Tomatensoße und Mozzarella überbacken 9,90€	u,k
Dienstag, 24. März	Rahmkohlrabi mit Nußbutter-Kartoffelpüree und Spiegelei 9,90€	k
Mittwoch, 25. März	Putengeschnetzeltes mit pikanter Paprikasauce und Herzogin Kartoffeln 11,90€	a,u,i
Donnerstag, 26. März	Quiche mit Feta, Spinat, Tomaten und Pinienkernen und Salatgarnitur 9,90€	k,i,w,u,2,3
Freitag, 27. März	Chilli con Carne (Bio-Rind) mit Creme Fraiche und Basmati Reis 13,90€	k
Samstag, 28. März	Geschlossen	
Sonntag, 29. März	Geschlossen	
Montag, 30. März	Linguine in Chorizo Sauce und gehobeltem Manchego 11,90€	a,2,3,k
Dienstag, 31. März	Kartoffelgratin mit Brokkoli und Mandelbutter 9,90€	k

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.) Pekannüsse, 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.