



	1 Salatvariationen	2 Klassiker	3 einfach Lecker	4 vegetarisch // vegan	5 Bowl of the Week	6 Salat & Dessert
<b>Mo.</b> 25. Mai. 2026	<b>Feiertag ... heute geschlossen!</b>					
<b>Di.</b> 26. Mai. 2026	saisonaler Salatteller mit Garnelen <b>8,50 €</b> 🌿 A:b Zs:	"Schnitzel 2.0" in knuspriger Pankopanade, dazu Pommes & Jägersoße <b>9,50 €</b> 🍷 A:a, b, c Zs:	Limetten-Hähnchen mit Ratatouille & Kräuterreis <b>9,00 €</b> 🍷 A:g Zs:	gebackener Spargel auf buntem Linsen-Salat mit Kräuterdipp <b>8,50 €</b> 🌿 vegan A:a, d, k Zs:	<b>vegan "Sommer-Bowl"</b> Reis, Edamame, Gurke, Karotte, Avocado & Wassermelone // Soja-Mayo <b>8,50 €</b> 🌿 vegan A:d, ZS:	täglich wechselnde Beilagensalate & Desserts <b>1,90 €</b> A:b ZS:
<b>Mi.</b> 27. Mai. 2026	saisonaler Salatteller mit gebackenem Ziegenkäse <b>9,00 €</b> 🌿 A:b Zs:	Kesselgulasch (Schwein & Rind) mit grünen Bohnen, Speck & Paprika, dazu Nudeln <b>9,50 €</b> 🍷 / 🍷 A:a, b Zs:	"Burrito Pollo Especial" mit saftigem Hähnchen & Tex-Mex Gemüse, dazu Nachos & Sour Cream <b>9,00 €</b> 🍷 A:a, b, d, f Zs:	Ofenkartoffel gefüllt mit Kräuterquark, Tomate, Avocado & Frühlauch <b>8,00 €</b> 🌿 A:b, h Zs:	<b>vegan "Sommer-Bowl"</b> Reis, Edamame, Gurke, Karotte, Avocado & Wassermelone // Soja-Mayo <b>8,50 €</b> 🌿 vegan A:d, k ZS:	täglich wechselnde Beilagensalate & Desserts <b>1,90 €</b> A:b ZS:
<b>Do.</b> 28. Mai. 2026	saisonaler Salatteller mit Roastbeef-Streifen <b>9,00 €</b> 🍷 A:b Zs:	1/2 Hähnchen mit leichtem Kartoffel-Gurkensalat <b>9,00 €</b> 🍷 A:a, b Zs:	"Wunder's Currywurst" mit Pommes & Beilagensalat <b>8,50 €</b> 🍷 A:a, b, g, h Zs:	Pesto-Nudelpfanne mit Kirschtomaten, Rucicola & Röstkernen <b>8,00 €</b> 🌿 A:a, b, d, g Zs:	<b>vegan "Sommer-Bowl"</b> Reis, Edamame, Gurke, Karotte, Avocado & Wassermelone // Soja-Mayo <b>8,50 €</b> 🌿 vegan A:d, k ZS:	täglich wechselnde Beilagensalate & Desserts <b>1,90 €</b> A:b ZS:
<b>Fr.</b> 29. Mai. 2026	saisonaler Salatteller mit Thunfisch & Ei <b>8,50 €</b> 🍷 A:b Zs:	Wildlachsfilet auf Blattspinat mit Tomatenreis <b>9,50 €</b> 🍷 A:a, b, j Zs:	leichter Rindfleisch-Eintopf mit Kartoffeln & Sommer-Gemüse <b>8,50 €</b> 🍷 A:a, g Zs:	Gemüse-Lasagne mit Zucchini, Paprika, Aubergine & Frischkäse <b>8,00 €</b> 🌿 A:a, b, d, g Zs:	<b>vegan "Sommer-Bowl"</b> Reis, Edamame, Gurke, Karotte, Avocado & Wassermelone // Soja-Mayo <b>8,50 €</b> 🌿 vegan A:d, ZS:	täglich wechselnde Beilagensalate & Desserts <b>1,90 €</b> A:b ZS:

**Interesse an einem Newsletter mit unserem Speiseplan?  
 Bitte QR-Code scannen**



Newsletter anmelden

Piktogramme:	Allergene:	Zusatzstoffe:
🌿 - vegetarisch	A - Gluten	1 - Konservierungsstoffe
🍷 - enthält Schweinefleisch	B - Milchprodukte	2 - Farbstoff
🍷 - enthält Rindfleisch	C - Eierprodukte	3 - Phosphat
🍷 - enthält Geflügelfleisch	D - Soja	4 - Geschmacksverstärker
🍷 - enthält Fisch	E - Erdnüsse	5 - Nitritpökelsalz
🍷 - enthält Krustentiere	F - Schalenfrüchte	6 - Antioxidationsmittel
	G - Sellerieprodukte	7 - Süßmittel
	H - Senf	8 - Milcheiweiß
	I - Krebstiere	9 - Koffeinhaltig
	J - Fischprodukte	10 - Chininhaltig
	K - Sesam	11 - Phenylalaninquelle
	L - Schwefeldioxid / Sulfite	12 - geschwefelt
	M - Lupinen	13 - geschwärzt
	N - Weichtiere	14 - gewachst

Für weitere Rückfragen zu Allergenen und Zusatzstoffen, stehen wir gerne zur Verfügung.

# Speisekarte für Woche

## 1. bis 5. Juni 2026



	1 Salatvariationen	2 Klassiker	3 einfach Lecker	4 vegetarisch // vegan	5 Bowl of the Week	6 Salat & Dessert
<b>Mo.</b> 1. Jun. 2026	saisonaler Salatteller mit Hähnchenbrust <b>8,50 €</b>	Holzfüllersteak mit Schmorzwiebeln, Rosmarinkartoffeln & Salat <b>9,50 €</b>	saftiges Hühnerfrikassee mit Erbsen & Möhren, dazu Reis <b>9,00 €</b>	gebratene Asianudeln mit Wokgemüse & Sprossen <b>8,00 €</b>	<b>vegan "Sommer-Bowl"</b> Reis, Edamame, Gurke, Karotte, Avocado & Wassermelone // Soja-Mayo <b>8,50 €</b>	täglich wechselnde Beilagensalate & Desserts <b>1,90 €</b>
	🍷 A:b Zs:	🍷 A:a, (b) Zs:	🍷 A:a, b, g Zs:	🍷 vegan A:a, d, g Zs:	🍷 vegan A:d, ZS:	A:b ZS:
<b>Di.</b> 2. Jun. 2026	saisonaler Salatteller mit Garnelen <b>8,50 €</b>	Schnitzel Cordon Bleu (Schinken-Käse Füllung), Pommes & Jägersoße <b>9,50 €</b>	Hähnchencurry mit Asiagemüse & Kokosmilch, dazu Reis <b>9,00 €</b>	mediterrane Gemüse-Pfanne mit Feta & Cous-Cous <b>8,00 €</b>	<b>vegan "Sommer-Bowl"</b> Reis, Edamame, Gurke, Karotte, Avocado & Wassermelone // Soja-Mayo <b>8,50 €</b>	täglich wechselnde Beilagensalate & Desserts <b>1,90 €</b>
	🍷 A:b Zs:	🍷 A:a, b, c, g Zs:	🍷 A:a, b, d, g, k Zs:	🍷 A:a, b, d Zs:	🍷 vegan A:d, ZS:	A:b ZS:
<b>Mi.</b> 3. Jun. 2026	saisonaler Salatteller mit gebackenem Ziegenkäse <b>9,00 €</b>	"Hackbraten el Greco" mit Fetafüllung, Gemüsereis & Tomaten-Sauce <b>9,50 €</b>	"Pulled-Chicken-Burger" gezupptes Hähnchenfleisch mit Coleslaw im Broiche-Brötchen, dazu Pommes <b>9,50 €</b>	gebackener Blumenkohl auf Kartoffel-Möhren-Stampf & Sour Cream <b>8,00 €</b>	<b>vegan "Sommer-Bowl"</b> Reis, Edamame, Gurke, Karotte, Avocado & Wassermelone // Soja-Mayo <b>8,50 €</b>	täglich wechselnde Beilagensalate & Desserts <b>1,90 €</b>
	🍷 A:b Zs:	🍷 A:a, b, c Zs:	🍷 A:a, b, c Zs:	🍷 A:a, b, c Zs:	🍷 vegan A:d, ZS:	A:b ZS:
<b>Do.</b> 4. Jun. 2026	<b>Feiertag ... heute geschlossen!</b>					
<b>Fr.</b> 5. Jun. 2026	<b>Brückentag ... heute geschlossen!</b>					

Interesse an einem Newsletter  
mit unserem Speiseplan?  
Bitte QR-Code scannen



Newsletter anmelden

Piktogramme:	Allergene:	Zusatzstoffe:
🍷 - vegetarisch	A - Gluten	1 - Konservierungsstoffe
🍷 - enthält Schweinefleisch	B - Milchprodukte	2 - Farbstoff
🍷 - enthält Rindfleisch	C - Eierprodukte	3 - Phosphat
🍷 - enthält Geflügelfleisch	D - Soja	4 - Geschmacksverstärker
🍷 - enthält Fisch	E - Erdnüsse	5 - Nitritpökelsalz
🍷 - enthält Krustentiere	F - Schalenfrüchte	6 - Antioxidationsmittel
	G - Sellerieprodukte	7 - Süßmittel
	H - Senf	8 - Milcheiweiß
	I - Krebstiere	9 - Koffeinhaltig
	J - Fischprodukte	10 - Chininhaltig
	K - Sesam	11 - Phenylalaninquelle
	L - Schwefeldioxid / Sulfite	12 - geschwefelt
	M - Lupinen	13 - geschwärzt
	N - Weichtiere	14 - gewachst

Für weitere Rückfragen zu Allergenen und Zusatzstoffen, stehen wir gerne zur Verfügung.