Speiseplan

23.11.2026 – 27.11.2026

Tag	Essen 1	Essen 2	Vegetarisch	Zusätzliches Angebot	Allergeninformation
Montag	Hack-Lauchsuppe mit Baguette **8,00€**	Schnitzel „Hawaii“ mit Steakouse Pommes, Erbsen und Curry-Mayo **8,50€**	Gemüseschnitzel „Hawaii“ mit Steakouse Pommes, Erbsen und Curry-Mayo **8,00€**	Backkartoffel mit Kartoffelcreme 7, 8 und kleinem Salat **4,00€** Currywurst 8, 10, 11, a, e, d, i mit Pommes Frites **7,50€** Großer Salatteller **7,50€** **Mittagsmenü 1** Essen 1 oder Vegetarisch inkl. einer zusätzlichen Beilage und einem Getränk **11,00€** **Mittagsmenü 2** Essen 2 inkl. einer zusätzlichen Beilage und einem Getränk **11,50€**	**Allergene:** 1. Glutenhaltiges Getreide: (a) Weizen, (b) Dinkel, (c) Gerste, (d) Roggen, (e) Hafer, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse 2. Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse 3. Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse 4. Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse 5. Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse 6. Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse 7. Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse 8. Laktose 9. Schalenfrüchte: (a) Mandeln, (b) Haselnüsse, (c) Walnüsse, (d) Cashewkerne, (e)) Pekannüsse, (f) Paranüsse, (g) Pistazien, (h) Macadamianüsse, sowie daraus gewonnene Erzeugnisse 10. Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse 11. Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse 12. Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse 13. Schwefeldioxid und Sulfite 14. Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse 15. Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse **Zusatzstoffe:** a. Konservierungsstoffe b. Farbstoffe c. Süßstoffe d. Geschmacksverstärker e. Phosphat f. Schwefel g. Chinin h. Koffein i. Antioxidationsmittel **Liebe Gäste** Die Allergene für alle weiteren angebotenen Speisen wie z.B. Tagessuppe oder Dessert, aber auch das Salatbuffet, erfragen Sie bitte bei unserem Personal. Auch bei größter Vorsicht und unter Einhaltung der HACCP-Richtlinien, kann nicht ausgeschlossen werden, dass Allergene beinhaltende Stoffe in Spuren auf andere Lebensmittel übertragen werden. Beim Salatbuffet ist zu bedenken, dass es sich um Selbstbedienung handelt und wir keine Verantwortung dafür übernehmen können, dass verschiedene Speisen beim Auffüllen miteinander und somit u.U. mit Allergen beinhaltenden Stoffen vermischt werden.
Dienstag	Focaccina Rosmarino mit Serrano, Rucola und mediterraner Creme + Beilage **8,00€**	Grünkohl mit Kohlwurst, Kasseler und Salzkartoffeln **8,50€**	Grünkohl mit Vegi-Würstchen und Salzkartoffeln **8,00€**		
Mittwoch	Tortellini alla panna mit Kochschinken und Grana Padano + Beilagensalat **8,00€**	Hirschragout mit Rosenkohl, Kartoffelknödeln und Preiselbeeren **8,50€**	Spinat-Ricotta-Tortellini in Kräuterrahm mit Rucola, Cherrytomaten und Grana Padano + Beilagensalat **8,00€**		
Donnerstag	Hausgemachtes Sauerfleisch mit Bratkartoffeln und Remouladensauce **8,00€**	Teriyaki-Lachs mit Wok-Gemüse und Mie-Nudeln **8,50€**	Gratinierte Crespelle mit Spinatfüllung und Frischkäsesauce + Beilagensalat **8,00€**		
Freitag	**8,00€**	**8,50€**	Rosenkohl-Quiche mit Bergkäse + Beilage **8,00€**		

Betriebskantine CP * Tel.: 04161-706689 * E-Mail: matthias.helmer@claudiuspeters.com

Öffnungszeiten für Gäste: 11:15 – 13:15 Uhr, Abholung Außer-Haus-Essen: 11:15 – 13:15