

# MITTAGSTISCH Januar

TÄGLICH VON 11.00 BIS 13.30

**Donnerstag, 01.01.2026****Neujahr****Freitag, 02.01.2026**

- Seelachsfilet paniert mit hausgemachter Remoulade und Kartoffel-Endivien-Salat <sup>A1,C,D,M,1,2,6,9</sup> 10,90

**Samstag, 03.01.2026**

Genuss aus der Pfanne mit frischen Zutaten – lassen Sie sich überraschen

**Montag, 05.01.2026****geschlossen****Dienstag, 06.01.2026****Heilige drei König****Mittwoch, 07.01.2026**

- Tortellini in Schinken-Sahne-Soße mit Salat <sup>A1,C,G,M,3,4,5,1,6</sup> 8,95

**Donnerstag, 08.01.2026**

- Schwäbischer Hackbraten mit Bratensoße dazu Kartoffelbrei und Kaisergemüse geschwenkt <sup>A1,C,G,3,4</sup> 9,50

**Freitag, 09.01.2026**

- Lachsrahmnudeln an feiner Dill-Note mit frischem Salat <sup>A1,C,D,G,M,1,6</sup> 10,90

**Samstag, 10.01.2025**

Genuss aus der Pfanne mit frischen Zutaten – lassen Sie sich überraschen

**Montag, 12.01.2026**

- Wurstknöpfe mit feiner Zwiebelsoße dazu unser hausgemachter Kartoffel-salat <sup>A1,C,G,M,1,3,4,5,6</sup> 8,95

**Dienstag 13.01.2026**

- Wok-Pfanne mit Geflügel und frischem Gemüse, mit hausgemachter Wok-Soße und Basmati-Reis <sup>F,N,1,6,10</sup> 10,90

**Mittwoch, 14.01.2026**

- Hausgemachte Lasagne mit Blattsalat <sup>A1,C,G,M,1,6,3,4,5</sup> 8,95
- Spinat-Lasagne mit gerösteten Sonnenblumenkernen und Blattsalat <sup>A1,C,M,G,1,6</sup> 8,95

**Donnerstag, 15.01.2026**

- Krautschupfnudeln dazu Kasseler Hals mild geräuchert <sup>A1,C,3,4,5</sup> 9,50
- Krautschupfnudeln <sup>A1,C</sup> 8,40

**Freitag, 16.01.2026**

- Backfisch mit hausgemachter Remoulade und Kartoffel-Endivien-Salat <sup>A1,C,D,M,1,2,6,9</sup> 10,50

**Samstag, 17.01.2026**

Genuss aus der Pfanne mit frischen Zutaten – lassen Sie sich überraschen

**Montag, 19.01.2026**

- Spaghetti Bolognese mit Blattsalat <sup>A1,C,G,M,1,6</sup> 8,95

**Dienstag, 20.01.2026**

- Geschnetztes vom Schwein Züricher Art mit Spätzle und Blattsalat <sup>A1,C,G,M,1,6</sup> 9,20
- Schwäbische Käsespätzle mit Röst-zwiebeln und Blattsalat <sup>A1,C,G,M,1,6</sup> 8,95

**Mittwoch, 21.01.2026**

- Geröstete Maultaschen mit Ei dazu Blattsalat <sup>A1,C,M,1,3,4,5,6</sup> 8,95
- Gemüse-Maultaschen mit Käse überbacken dazu Blattsalat <sup>A1,C,G,M,L,1,5,6</sup> 8,95

**Donnerstag, 22.01.2026**

- Linsen, Spätzle und ein paar Saiten <sup>A1,C,G,M,1,3,4,5,6</sup> 9,90
- Apfelstrudel ofenfrisch mit Vanillesoße <sup>A1,C,G,H1,H2,L,9</sup> 7,95

**Freitag, 23.01.2026**

- Fischpfanne mit Gemüse in leichter Zitronensoße dazu geschwenkte Kartoffeln <sup>B,D,G,L,M</sup> 10,90

**Samstag, 24.01.2026**

Genuss aus der Pfanne mit frischen Zutaten – lassen Sie sich überraschen

## MITTAGSTISCH Januar

TÄGLICH VON 11.00 BIS 13.30

### Montag, 26.01.2026

- Rigatoni al Forno mit Hackfleisch und Ei dazu Blattsalat <sup>A1,C,G,M,1,3,4,6</sup> 8,95

### Dienstag, 27.01.2026

- Jägerschnitzel vom Schwein mit Pilzrahmsauce dazu Spätzle und Blattsalat <sup>A1,C,G,M,1,6</sup> 9,50
- Schwäbische Käsespätzle mit Röstzwiebeln und Blattsalat <sup>A1,C,G,M,1,6</sup> 8,40

### Mittwoch, 28.01.2026

- Schaschliktopf an pikanter Soße mit Djuvec-Reis und Blattsalat <sup>M,1,3,4,5,6</sup> 9,50
- Gemüse-Gulasch mit Djuvec-Reis <sup>M,1,6</sup> 8,95

### Donnerstag, 29.01.2026

- Schwäbische Rinderbrust mit Salzkartoffeln und Meerrettichsoße dazu Rote-Beete-Salat <sup>A1,G,6,9</sup> 11,90

### Freitag, 30.01.2026

- Seelachsfilet paniert mit hausgemachter Remoulade und Kartoffel-Endivien-Salat <sup>A1,C,D,M,1,2,6,9</sup> 10,90

### Samstag, 31.01.2026

- Genuss aus der Pfanne mit frischen Zutaten – lassen Sie sich überraschen

Änderungen und Irrtümer vorbehalten.

### Allergene & Zusatzstoffe

| Allergene                  |                          |                   |  |
|----------------------------|--------------------------|-------------------|--|
| A- Glutenhaltiges Getreide |                          | H- Schalenfrüchte |  |
| A1                         | Weizen                   | H1                | Mandel   |
| A2                         | Roggen                   | H2                | Haselnuss  |
| A3                         | Gerste                   | H3                | Walnuss  |
| A4                         | Hafer                    | H4                | Cashew   |
| A5                         | Dinkel                   | H5                | Pecannuss  |
|                            |                          | H6                | Paranuss   |
| B                          | Krebstier                | H7                | Pistazie   |
| C                          | Eier/ -erzeugnisse       | H8                | Macadamianuss oder Queenslandnuss                            |
| D                          | Fisch/ -erzeugnisse      |                   |  |
| E                          | Erdnüsse/ -erzeugnisse   | L                 | Sellerie/ - erzeugnisse                                      |
| F                          | Soja/ - erzeugnisse      | M                 | Senf/ -erzeugnisse   |
| G                          | Milch/ -erzeugnisse      | N                 | Sesam / -erzeugnisse   |
|                            |                          | O                 | Schwefeldioxid und Sulfite von mehr als 10mg/ kg oder 10mg/l |
|                            |                          | P                 | Lupine/ - erzeugnisse  |
|                            |                          | R                 | Weichtiere   |
| Zusatzstoffe               |                          |                   |  |
| 1                          | mit Farbstoff            | 6                 | geschwefelt  |
| 2                          | mit Konservierungsstoff  | 7                 | geschwärzt   |
| 3                          | mit Nitritpökelsalz      | 8                 | gewachst   |
| 4                          | mit Antioxidationsmittel | 9                 | mit Süßungsmittel  |
| 5                          | mit Phosphat             | 10                | mit Geschmacksverstärker                                     |

Aufgrund von nicht vollständig geschlossenen Produktionsanlagen können geringste, branchenübliche Spuren (z.B. Stäube) allergenhaltiger Komponenten, weder von uns noch von unseren Lieferanten ausgeschlossen werden.

## Menü der Woche

Filiale Winterbach

Vom 29. Dezember 2025 bis 02. Januar 2026

Wir kochen täglich frisch für Sie!

**MO**

**Kurz-Burger mit Salat und  
Remoulade** <sup>A1,C,G,2,9</sup>

Portion **5,00 €**

**DI**

**Überbackene Maultaschen mit  
Tomatensoße**

Portion **8,95 €**

**MI**

**Silvester  
Leckeres aus der Theke**

**DO**

**Neujahr**

**FR**

**Leckeres aus der Theke**

## Menü der Woche

Filiale Winterbach

Vom 05. Januar bis 09. Januar 2026

Wir kochen täglich frisch für Sie!

**MO**

**Curry-Wurst mit Brötchen und Soße**

M,4,5,A1

Portion **5,00 €**

**DI**

**Feiertag**

**MI**

**Überbackene Maultaschen mit  
Tomatensoße**

A1,C,G,3,4,5,6

Portion **8,95 €**

**DO**

**Schnitzeltag mit Kartoffelsalat**

A1,C,M,1,6

Portion **9,50 €**

**FR**

**Leckeres aus der Theke**

*Änderungen und Irrtümer vorbehalten.*

## Menü der Woche

Filiale Winterbach

Vom 12. Januar bis 16. Januar 2026

Wir kochen täglich frisch für Sie!

**MO**

**Kurz-Burger mit Salat und  
Remoulade** <sup>A1,C,G,2,9</sup>

Portion **5,00 €**

**DI**

**Wurstknöpfe in Zwiebelsoße mit  
Kartoffelsalat**

Portion **8,95 €**

**MI**

**Lasagne** <sup>A1,C,G,3,4,5</sup>

Portion **8,95 €**

**DO**

**Schnitzeltag mit Kartoffelsalat**

<sup>A1,C,M,1,6</sup>

Portion **9,50 €**

**FR**

**Leckeres aus der Theke**

*Änderungen und Irrtümer vorbehalten.*

## Menü der Woche

Filiale Winterbach

Vom 26. Januar bis 30. Januar 2026

Wir kochen täglich frisch für Sie!

**MO**

**Curry Wurst mit Brötchen und Soße**

M,4,5,A1

Portion **5,00 €**

**DI**

**Nudelgericht**

**wöchentlich wechselnd**

Portion **8,95 €**

**MI**

**Käsespätzle** A1,C,G

Portion **8,95 €**

**DO**

**Schnitzeltag mit Kartoffelsalat**

A1,C,M,1,6

Portion **9,50 €**

**FR**

**Leckeres aus der Theke**

*Änderungen und Irrtümer vorbehalten.*