

## ZEITREISE 2026

### Vorspeisen serviert

Gefligelcocktail | Ananas <sup>G, I</sup>  
Rindfleischsalat | Paprika | Tomaten <sup>I</sup>  
Schichtsalat 

### Suppe-Station

Pichelsteiner Eintopf | reichhaltige Einlage <sup>I</sup>  
Soljanka | saure Sahne <sup>G</sup>  
Bauernbrot | zwei Sorten Baguette | Roggenbrot <sup>A (Weizen, Roggen)</sup> 

### Hauptgang

Saure Eier in Senfsauce | Kartoffelstampf <sup>J, G, I, A (weizen)</sup>   
Sauerbraten | Rotkohl | Klöße <sup>G, A (Weizen), 4</sup>  
Forelle | Wurzelgemuse <sup>I, D</sup>

### Dessert serviert

Eierschecke <sup>G, A (Weizen)</sup>   
Quarkkeulchen | Apfelkompott <sup>G, A (Weizen)</sup>   
Rote Grütze | Vanille Sauce <sup>G, A (Weizen)</sup>   
Kse | Oliven <sup>G</sup> 

### ALLERGENE LEGENDE

A Gluten B Krebstiere C Eier D Fisch E Erdnüsse F Soja G Milch H Schalenfrucht I Sellerie J Senf K Sesam L Schwefeldioxid-Sulfide  
M Lupine N Weichtiere

### ZUSATZSTOFFE

1 Farbstoff 2 Konservierungsstoffmittel 3 mit Antioxidationsmittel 4 mit Geschmacksverstrker 5 Schwefeldioxid 6 Schwrzungsmittel  
7 Phosphat 8 Milcheiweiß 9 koffeinhaltig 10 chininhaltig 11 Stzungsmittel 12 Phenylalaninquelle (Aspartam) 13 gewachst 14 Taurin

 vegetarische Speisen

 vegane Speisen