

Gesund

Frisch

Regional

34.KW 17.08.2026 bis 21.08.2026.

Montag	Cordon Bleu vom Schwein Mit Rahmchampignons mit Duftreis <i>a, c, f, m</i>	Gebackener Feta Mit Rahmchampignons mit Duftreis <i>a, c, g, f, m</i>
Dienstag	Gyros vom Schwein Mit Bratkartoffeln, Kleiner knackiger Salat, Knoblauchdip <i>a, g, i, j,</i>	Käse-Spätzle Mit Gemüsesteifen und frischen Kräutern, <i>a, c, g, j, l vegetarisch</i>
Mittwoch	Mit Auberginen-Linsen-Ragout gefüllte Paprikaschote, Dazu Salzkartoffeln <i>a, c, g, j, m, vegetarisch</i>	Dessert: Panna Cotta mit Himbeertopping <i>g</i>
Donnerstag	Schweinenackensteak Mit grünen Bohnen und Kartoffelecken aus dem Ofen <i>m</i>	Aubergine a lá Piccata Milanese Mit grünen Bohnen und Kartoffelecken aus dem Ofen <i>a, c, m, vegetarisch</i>
Freitag	Bleibt die KochHÜTTE	Geschlossen!

Öffnungszeiten

Montag- Donnerstag 11:00 bis 13:00 Uhr

gastro.management@qcw.de / ☎ 03364 37 2640

Unsere Tagesgerichte kosten 8,50 € inklusive eines Getränks.

Änderungen vorbehalten und nur solange der Vorrat reicht.

	Tagesgericht		Imbissangebot ab 08:00 Uhr
Mo	Gulasch vom Schwein mit Spätzle <i>a,c,i,j</i>	• 4,60 €	Frühstück von 8:00 Uhr bis 9:30 Uhr ½ Hüttebrötchen • 1,70 € Neuzeller Bockwurst • 2,10 € <u>mit Brötchen + 0,50 €</u> Portion Ketchup • 0,50 € Senf • 0,50 € Mayonnaise • 0,50 € Kaffee, Tee, alkoholfreie Getränke, Snacks je nach Angebot Unser Imbissangebot wird täglich frisch für sie zubereitet bei größerem Gästeaufkommen kann es zu Wartezeiten kommen.
Di	Bratwurst mit Sauerkraut und Kartoffelstampf <i>1,j,i,f</i>	• 4,60 €	
Mi	Hähnchenschnitzel mit Nudelsalat <i>a,c,g,j</i>	• 4,60 €	
Do	Fischstäbchen mit Gemüse-Dill-Sahnesauce dazu Kartoffeln <i>a,c,d,f,g,i,j</i>	• 4,60 €	
Fr	Linseneintopf mit Kasseler und Gemüse dazu Brötchen <i>a,c,g,i,j,h</i>	• 4,60 €	

Änderungen vorbehalten und nur solange der Vorrat reicht. Alle Preisangaben in EURO! **Alle Gerichte auch zum Mitnehmen!**

Alle Gerichte auch zum Mitnehmen! Bei Speisenmitnahme wird ein Aufschlag von 0.20ct fällig!! (Verpackungskosten) Tel: 03364 37 3298

Unsere Speisen können Spuren von 14 Hauptallergenen und Zusatzstoffe enthalten.

Gerne informieren wir Sie über mögliche verwendete Zutaten, die Hauptauslöser von Allergien und Lebensmittelunverträglichkeiten sein können.

Zusatzstoffe:

- | | | | | |
|-------------------------|-----------------------------|-----------------------------|------------------|-------------------------------|
| 1) mit Nitrit Pökelsalz | 2) mit Geschmacksverstärker | 3) mit Antioxidationsmittel | 4) mit Farbstoff | 5) mit Phosphat |
| 6) mit Süßungsmittel | 7) Koffeinhaltig | 8) Chininhaltig | 9) Geschwärzt | 10) mit Konservierungsstoffen |

Allergene:

- a)** enthält glutenhaltiges Getreide (a1 Weizen, a2 Roggen, a3 Gerste, a4 Hafer, a5 Dinkel, a6 Kamut oder Hybridstämme)
b) enthält Krebstiere **c)** enthält Hühnerei **d)** enthält Fisch **e)** enthält Erdnüsse **f)** enthält Soja **g)** enthält Milch und Laktose
h) enthält Schalenfrüchte (**h1** Mandeln, **h2** Haselnüsse, **h3** Walnüsse, **h4** Cashewkerne, **h5** Pekannüsse, **h6** Paranüsse, **h7** Pistazien, **h8** Macadamia/Queenslandnüsse)
i) enthält Sellerie **j)** enthält Senf **k)** enthält Schwefeldioxid u. Sulfite **l)** enthält Lupine
m) enthält Sesam **n)** enthält Weichtiere

Das sollten Sie wissen:

Kochen ist unsere Leidenschaft, frische Zutaten, ausgesuchte Qualität, Rationalität und Nachhaltigkeit sind für uns Anspruch und Verpflichtung.

Hier wird HandWERKlich gearbeitet.

Wir verwenden ausschließlich Produkte ohne Geschmacksverstärker, unnatürliche Farbstoffe und alle unnötigen Industrieprodukte.

Wo immer es möglich ist, beziehen wir unsere Produkte aus der näheren und weiteren Umgebung von Eisenhüttenstadt.

Wir bevorzugen den kürzesten Weg vom Feld auf den Tisch.

Klasse statt Masse - Unsere Lieferanten garantieren beste Qualität u.a.:

Neuzeller Agrargenossenschaft, Landfleischerei Wellnitz, Früchtequelle Neuzelle, Neuzeller Klosterbrauerei, Rauch Saft, Kleinstherzeuger aus Eisenhüttenstadt und Umgebung

Haftungsausschluss:

Die Angaben über die Inhaltsstoffe (= Zusatzstoffe, Allergene) beruhen auf Informationen, die wir von den Herstellern und Lieferanten erhalten. Aufgrund der Produktvielfalt der Hersteller ist es möglich, dass es zu Kreuzkontaminationen kommt und auch Anteile von nicht aufgeführten Inhaltsstoffen in den Produkten enthalten sind. Des Weiteren bringt es der Betrieb einer Ausbildungsküche mit sich, dass sich bei der Zusammenführung der verschiedenen Speisenkomponenten die Inhaltsstoffe vermischen und damit auch in diesem Produktionsschritt Kreuzkontaminationen auftreten können. Wir können daher nicht ausschließen, dass in den angebotenen Speisen neben den gekennzeichneten nicht noch weitere Inhaltsstoffe vorhanden sind. Wir übernehmen daher keine Haftung für die Vollständigkeit der aufgeführten Inhaltsstoffe.