

Schmitt Gastronomie

wir kochen für Sie ...

Tagesgericht - á 8,00 €	
Montag 19.10.2026	Mettwurst _{3,4,6} á 9,50 € Grünkohl _{2,3,A,B,C1,J,K} Salzkartoffeln
Dienstag 20.10.2026	Fleischkäse _{2,3,K} JUS _{3,A,B,C1,J,K} Kartoffelpüree _{3,6,A,B,C1,I,J,K} auf Wunsch mit Rahmspinat _{A,B,C1,J,K} á 9,50 €
Mittwoch 21.10.2026	Hühnerfrikassee _{3,A,B,C1,J,K} Reis auf Wunsch mit Erbsen und Möhren _{A,B,C1,J,K} á 9,50 €
Donnerstag 22.10.2026	Schweineschnitzel _{A,B,C1,H,K} Zigeunersauce _{3,5,A,B,C1,J,K} Spätzle _{A,C1,I,J} auf Wunsch mit Tagessalat _{5,A,B,C1,J,K} á 9,50 €
Freitag 23.10.2026	Paniertes Schollenfilet "Finkenwerder Art" _{A,B,C1,K,L} Specksauce _{2,3,A,B,C1,J,K} Butterkartoffeln _B auf Wunsch mit Tagessalat _{5,A,B,C1,J,K} á 9,50 €
Samstag 24.10.2026	Hausgemachte Lasagne _{1,2,3,A,B,C1,H,J,K} á 9,50 € mit Hackfleisch Tomatensauce _{3,5,A,B,C1,J,K}
	Salatschale (einweg verpackt) _{1,2,3,5,A,B,C1,J,K} á 8,50 € wahlweise mit * Tomate-Mozzarella _B * Schinken _{2,3} und Ei _A * Thunfisch _{I,L} und Zwiebeln
Verkaufswagen von Montags bis Samstags von 11:00 Uhr bis 14:30 Uhr geöffnet	

Zusatzstoffe:

1 = Farbstoff, 2 = Konservierungsstoff, 3 = Antioxidationsmittel, 4 = Geschmacksverstärker, 5 = Süßungsmittel, 6 = Phosphat, 7 = gewachst, 8 = geschwärzt, 9 = geschwefelt

Allergene:

A = Eier, B = Milch (Lactose), C = Gluten (Getreide), C1 = Weizen, C2 = Roggen, C3 = Gerste, C4 = Hafer, C5 = Dinkel, C6 = Kamut, C7 = Emmer, C8 = Einkorn, C9 = Grünkern, D = Erdnüsse, E = Nüsse /Schalenfrüchte (Details siehe Menü), F = Schwefeldioxid & Sulphit, G = Lupinen, H = Sesam, I = Soja, J = Sellerie, K = Senf, L = Fische, M = Krebstiere, N = Weichtiere

Technologisch unvermeidliche Spuren können nicht ausgeschlossen werden

Telefonnummer: 0 64 52 / 14 56

Fax: 0 64 52 / 60 64

e-mail: kueche@schmitt-gastronomie.de

Schmitt Gastronomie

wir kochen für Sie ...

		Tagesgericht - á 8,00 €
Montag	26.10.2026	Geschmorte Wirsingroulade _{A,B,C1,I,J,K} á 9,50 € Specksauce _{2,3,A,B,C1,J,K} Salzkartoffeln
Dienstag	27.10.2026	Paniertes Hähnchenbrustfilet "Cordon bleu" _{1,2,B,C1} Geflügelsauce _{3,A,B,C1,J,K} Süßkartoffelstampf _{3,6,A,B,C1,I,J,K} auf Wunsch mit Kaisergemüse _{A,B,C1,J,K} á 9,50 €
Mittwoch	28.10.2026	Schweinebraten mit Senfkruste _{A,C1,H,K} Bratensauce _{3,A,B,C1,J,K} Salzkartoffeln auf Wunsch mit Rosenkohl _{A,B,C1,J,K} á 9,50 €
Donnerstag	29.10.2026	Schweineschnitzel _{A,B,C1,H,K} Pfeffersauce _{3,A,B,C1,J,K} Nudeln _{A,C1,I} auf Wunsch mit Tagessalat _{5,A,B,C1,J,K} á 9,50 €
Freitag	30.10.2026	Gebackenes Seelachsfilet _{A,B,C1,L} Weißweinsauce _{3,A,B,C1,F,J,K} Petersilienkartoffeln auf Wunsch mit buntem Gemüse _{A,B,C1,J,K} á 9,50 €
Samstag	31.10.2026	Hausgemachte Frikadelle _{2,3,A,C1,H,K} "Holzfäller Art" mit Speck _{2,3} & Zwiebeln Bratkartoffeln _{H,K} auf Wunsch mit grünen Bohnen _{A,B,C1,J,K} á 9,50 €
		Salatschale (einweg verpackt) _{1,2,3,5,A,B,C1,J,K} á 8,50 € wahlweise mit * Tomate-Mozzarella _B * Schinken _{2,3} und Ei _A * Thunfisch _{I,L} und Zwiebeln
Verkaufswagen von Montags bis Samstags von 11:00 Uhr bis 14:30 Uhr geöffnet		

Zusatzstoffe:

1 = Farbstoff, 2 = Konservierungsstoff, 3 = Antioxidationsmittel, 4 = Geschmacksverstärker, 5 = Süßungsmittel, 6 = Phosphat, 7 = gewachst, 8 = geschwärzt, 9 = geschwefelt

Allergene:

A = Eier, B = Milch (Lactose), C = Gluten (Getreide), C1 = Weizen, C2 = Roggen, C3 = Gerste, C4 = Hafer, C5 = Dinkel, C6 = Kamut, C7 = Emmer, C8 = Einkorn, C9 = Grünkern, D = Erdnüsse, E = Nüsse /Schalenfrüchte (Details siehe Menü), F = Schwefeldioxid & Sulphit, G = Lupinen, H = Sesam, I = Soja, J = Sellerie, K = Senf, L = Fische, M = Krebstiere, N = Weichtiere

Technologisch unvermeidliche Spuren können nicht ausgeschlossen werden

Telefonnummer: 0 64 52 / 14 56

Fax: 0 64 52 / 60 64

e-mail: kueche@schmitt-gastronomie.de