



Mittagstisch in der Steigerstube auf der Zeche Germania

Montag bis Freitag von 11.30 – bis 14.00 Uhr **Woche vom 20.07.–26.07.2026**

Montag		Dienstag	
Cevapcici	A1/A2(1)/A13	Schweinebraten	A10/A13
Paprikasoße	A13	Buttergemüse	A8
Djuwetschreis	A13	Gratin	A1/A8
Falafelbällchen, Paprikasoße	A2(1)/A13	Kartoffeltaschen	A8
Djuwetschreis	A13	Kräuterquark, Beilagen Salat	A8/A10/A13
Mittwoch		Donnerstag	
Schnitzel	A1/A2(1)	Geflügel Carbonara	A8/A10/A13/1/7/8
Champingnonsoße	A2(1)/A8/A13	Nudeln	A2(1)
Pommes			
Möhreneintopf, Bockwurst	A13/1/7/8	Sahnesoße	A2(1)/A8/A10/A13
Brötchen	A2(1,2,3,4,5)	Nudeln	A2(1)
Freitag		Täglich	
Fischfilet	A2(1)/A4	Beilagen Salat (wird frisch für Sie zubereitet)	2,30 €
Rahmspinat	A8	Dessert (wird frisch für Sie zubereitet)	2,00 €
Kartoffelpüree	A8	Gerichte	ab 6,50 €
Omelett, Rahmspinat	A1/A2(1)/A8		
Kartoffelpüree	A8		

Zusatzstoffe sind streng getestet und unterliegen ständigen Kontrollen. Sie sind daher weder krebserregend noch nachweislich gefährlich. Es besteht somit keine Gesundheitsgefahr.

Da in unserem Betrieb bzw. bei unseren Lieferanten auch gluten-, milch-, ei-, sellerie-, erdnuss-, und nusshaltige Zutaten verarbeitet werden, kann trotz aller Sorgfalt ein Übergang von Spuren dieser Stoffe nicht völlig ausgeschlossen werden.

Zusatzstoffe: (1)Antioxidationsmittel, (2)Farbstoffe, (3)Geschmacksverstärker, (4)geschwefelt, (5)geschwärzt, (6)gewachst, (7)Konservierungsstoffe, (8)Phosphat, (9)Süßungsmittel.

Allergene: (A1)Ei-Eierzeugnisse, (A2)Gluten, (1)Weizen,2Roggen,3Gerste,4Dinkel,5Kamut), (A3)Lupine, (A4)Fisch, (A5)Sesam, (A6)Krebstiere, (A7)Erdnüsse (Erdnussöl, Butter, Gebäck), (A8) Lactose, Milch und Milcherzeugnisse, (A9)Schalenfrüchte (Nüsse, Mandeln, Haselnüsse), (A10)Senf, (A11)Soja, (A12)Schwefeldioxid und Sulfit, (A13)Sellerie, (A14)Weichtiere.



Mittagstisch in der Steigerstube auf der Zeche Germania

Montag bis Freitag von 11.30 – bis 14.00 Uhr **Woche vom 27.07.–02.08.2026**

Montag		Dienstag	
Bolognese (R)	A13	Szegediner Gulasch (S)	A2(1)/A8/A13
Nudeln	A2(1)	Kartoffeln	
Hartkäse	A8/2/7		
Veg. Bolognese	A2(1)/A11/A13	Vales Schnitte, Arrabiatasauce	A1/A2(1,4)/A8/A13
Nudeln, Hartkäse	A2(1)/A8/2/7	Kartoffelpüree, Möhrensalat	A8/1/7/9
Mittwoch		Donnerstag	
Schnitzel	A1/A2(1)	Halbes Hähnchen	A13
Paprikasauce	A2(1)/7/9	Wedges	
Pommes		Krautsalat	1/9
Linseneintopf, Bockwurst	A10/A13/1/7/8	Tofu-Curry	A2(1)/A10/A11/A13
Brötchen	A2(1,2,3,4,5)	Reis	A13
Freitag		Täglich	
Seelachsfilet	A2(1)/A4	Beilagen Salat (wird frisch für Sie zubereitet)	2,30 €
Kräuterdip	A8/A10/A13	Dessert (wird frisch für Sie zubereitet)	2,00 €
Salzkartoffeln		Gerichte	Ab 6,50 €
Omelett, Kräuterdip	A1/A2(1)/A8/A10/A13		
Kartoffeln			

Zusatzstoffe sind streng getestet und unterliegen ständigen Kontrollen. Sie sind daher weder krebserregend noch nachweislich gefährlich. Es besteht somit keine Gesundheitsgefahr.

Da in unserem Betrieb bzw. bei unseren Lieferanten auch gluten-, milch-, ei-, sellerie-, erdnuss-, und nusshaltige Zutaten verarbeitet werden, kann trotz aller Sorgfalt ein Übergang von Spuren dieser Stoffe nicht völlig ausgeschlossen werden.

Zusatzstoffe: (1)Antioxidationsmittel, (2)Farbstoffe, (3)Geschmacksverstärker, (4)geschwefelt, (5)geschwärzt, (6)gewachst, (7)Konservierungsstoffe, (8)Phosphat, (9)Süßungsmittel.

Allergene: (A1)Ei-Eierzeugnisse, (A2)Gluten, (1)Weizen,2Roggen,3Gerste,4Dinkel,5Kamut), (A3)Lupine, (A4)Fisch, (A5)Sesam, (A6)Krebstiere, (A7)Erdnüsse (Erdnussöl, Butter, Gebäck), (A8) Lactose, Milch und Milcherzeugnisse, (A9)Schalenfrüchte (Nüsse,Mandeln,Haselnüsse), (A10)Senf, (A11)Soja, (A12)Schwefeldioxid und Sulfite, (A13)Sellerie, (A14)Weichtiere.