



Mittagstisch in der Steigerstube auf der Zeche Germania

Montag bis Freitag von 11.30 – bis 13.45 Uhr **Woche vom 28.09.–04.10.2026**

Montag		Dienstag	
Hähnchenbrust mit Tomate		Königsberger Klopse	A1 / A2(1) / A10
Und Mozzarella, Nudeln	A2(1) / A8 / A13	Kartoffeln	
Tomatensoße	A13	Rote Bete	9
Falafelbällchen, Nudeln	A2(1)	Veg. Klopse, Kartoffeln	A1 / A2(1) / A8 / A10 / A11
Tomatensoße	A13	Rote Bete	9
Mittwoch		Donnerstag	
Schnitzel	A1 / A2(1)	Grobe Bratwurst	
Paprikasoße	A2(1) / 7 / 9	Kohlrabi in Rahm	A8 / A13
Pommes		Kartoffelpüree	A8
Gemüsecremesup. Bockwurst	A13 / 1 / 7 / 8	Blumenkohl-Käse-Stern	A1 / A2(1) / A8 / A13
Brötchen	A2(1,2,3,4,5)	Rahmsoße, Kartoffelpüree	A2(1) / A8 / A13
Freitag		Täglich	
Seelachsfilet	A2(1) / A4	Beilagen Salat (wird frisch für Sie zubereitet)	2,30 €
Fenchelgemüse	A13	Dessert (wird frisch für Sie zubereitet)	2,00 €
Kartoffeln		Gerichte	ab 6,50 €
Kaiserschmarrn	A1 / A2(1) / A8	Jeden ersten Freitag im Monat Waffeln	
Apfelmus	1	Waffel / Waffel mit heißen Kirschen	2,00€/3,50€

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.



Mittagstisch in der Steigerstube auf der Zeche Germania

Montag bis Freitag von 11.30 – bis 13.45 Uhr **Woche vom 05.10.–11.10.2026**

Montag		Dienstag	
Piccata	A2(1)/A8/A13	Schweinebraten	
Nudeln	A2(1)	Erbsen und Möhren	A13
Tomatensoße	A8/2/7	Kartoffeln	
Ravioli Pomodoro	A2(1)/A13	Gemüsefrikadelle, Kräuterquark	A1/A2(1)/A8/A13
Tomatensoße	A13	Kartoffeln, Tomatensalat	
Mittwoch		Donnerstag	
Schnitzel	A1/A2(1)	Gyros	
Pfeffersoße	A2(1)/A8/A13	Reis	
Pommes		Tzatziki, Krautsalat	A8/A13/7/9
Hühnersuppe	A13	Chili Sin Carne	A1/A2(1)/A11/A13
Brötchen	A2(1,2,3,4,5)	Reis	
Freitag		Täglich	
Seelachsfilet	A1/A4/A8	Beilagen Salat (wird frisch für Sie zubereitet)	2,30 €
Kräutersoße	A10/A13	Dessert (wird frisch für Sie zubereitet)	2,00 €
Kartoffeln/Linsengemüse	A13	Gerichte	Ab 6,50 €
Omelett	A1/A2(1)/A8	Jeden ersten Freitag im Monat Waffeln	
Kräutersoße, Kartoffeln	A8/A10/A13	Waffel / Waffel mit heißen Kirschen	2,00€/3,50€

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.