



GENUSSWERKSTATT
RESTAURANT & CATERING

SPEISEKARTE

MO. 21. SEPTEMBER BIS FR. 25. SEPTEMBER 2026

ÖFFNUNGSZEITEN (MO-FR) VON 11.30 UHR BIS 13.00 UHR

MONTAG

Menü 1 - [a1,c,i,j,g]

Maultaschen (Schwein) mit Kartoffelsalat

11,40

Menü 2 - [g]

10,00

Süßkartoffel- Gemüsepfanne mit Fetakäse,
Salat vom Büffet

Tagesangebot

Schwein/Hähnchen Cordon Bleu mit
Pommes Frites

12,00

DIENSTAG

Menü 1 - [3,8,c,g]

Saftiger Schweinehalsbraten mit
Bandnudeln und roter Zwiebeljus

11,40

Menü 2 - [g]

Kartoffelgnocchi mit Gorgonzola-Spinat
Sauce

10,00

Tagesangebot

Spontanmenü

MITTWOCH

Menü 1 - [a1,c,g]

Hähnchenschlegel mit Paprikareis und
Salat

11,40

Menü 2 - [f,g,i]

Linsen-Gemüsecurry mit Reis

10,00

Tagesangebot

Schnitzel-Tag (siehe Aushang)

9,50

Schmeck den Süden
— Genuss außer Haus —
Baden-Württemberg



DONNERSTAG

FREITAG

TÄGLICH FRISCH ERHÄLTlich

Kleine Salatschale - **4,00**

Große Salatschale - **7,20**

Beilagensalat (nur bei Menü 1 und 2) - **1,80**

Kuchen - **3,00**

Dessert - **3,00**

In den gekennzeichneten Speisen sind folgende Zusatzstoffe enthalten:

1 mit Konservierungsstoff, 2 mit Farbstoff, 3 mit Antioxidationsmittel, 4 mit Süßungsmittel Saccharin, 5 mit Süßungsmittel Cyclamat, 6 mit Süßungsmittel Aspartam, 7 mit Süßungsmittel Acesulfam, 8 mit Phosphat, 9 geschwefelt, 10 chininhaltig, 11 koffeinhaltig, 12 mit Geschmacksverstärker, 13 geschwärzt, 14 gewachst, 15 gentechnisch verändert

Allergene:

a glutenhaltiges Getreide: Weizen a1, Roggen a2, Gerste a3, Hafer a4, Dinkel a5, Kamut a6;
b Krebstiere; c Eier; d Fisch; e Erdnüsse; f Soja; g Milch/Laktose; h Schalenfrüchte:
Mandeln h1, Haselnüsse h2, Walnüsse h3; Cashew-Nüsse h4, Pekanüsse h5, Paranüsse h6,
Pistazien h7, Macadamia-Nüsse h8, Queensland-Nüsse h9; i Sellerie; j Senf; k Sesam; l
Schwefeldioxid (weniger als 10mg/kg als SO2); m Lupinen, n Weichtiere