

Tag	Menü 1	Menü 2	Dessert
Montag, 31.08.2026	Frikadelle vom Schwein ^{51,511,54} in einer Bratensoße ^{12,51,511,515,57,60} Schwarzwurzeln ^{52,58} mit Butterkartoffeln ¹²	Brokkoli-Nußbecke ^{51,511,516,59,591,592} mit Sauce Hollandaise ^{52,54,58,60} mit Butterkartoffeln ¹²	Pfirsichkompott
Dienstag, 01.09.2026	Schnitzel mit Pfefferrahmsoße ^{2,51,511,52,58} dazu Röstiecken dazu Eisbergsalat mit Joghurtdressing ^{52,58}	Milchreis mit Zimt und Zucker ^{52,58} dazu eine Waldbeerensoße	Fruchtjoghurt ^{7,10,12,52,58}
Mittwoch, 02.09.2026	Gefüllte Paprikaschote eigene Herstellung und Rahmsoße ^{51,511,515,52,57,58,60} dazu Reis	Kartoffel-Gemüse-Auflauf ^{1,12,52,54,58} mit einer Béchamelsauce ^{2,12,51,511,52,58}	Pudding mit Vanillegeschmack ^{12,52,58}
Donnerstag, 03.09.2026	Putengeschnetzeltes ^{2,12,51,511,52,58} mit Kartoffelpüree ^{2,12,13,52,58,63}	Gefüllte Käse-Tortelini ^{51,511,52,58} mit einer Tomaten-Kräuter-Soße	Quarkspeise ^{52,58}
Freitag, 04.09.2026	Fischstäbchen ^{51,511,55} dazu Salzkartoffeln und Rahmspinat ^{12,51,511,52,58}	Rührei ^{52,54,58,60} dazu Salzkartoffeln und Rahmspinat ^{12,51,511,52,58}	Götterspeise ¹²
Samstag, 05.09.2026	Hackfleisch-Laucheintopf ^{12,52,58} und Brot ^{1,51,511,514}	Pichelsteiner Suppentopf ^{2,12,60} und Brot ^{1,51,511,514}	Pudding mit Erdbeergeschmack ^{12,52,58}
Sonntag, 06.09.2026	Rindergulasch ² mit Backofenkroketten ^{52,58} dazu Blattsalat mit Joghurtdressing ^{2,52,58,60,63}	Gefüllte Kartoffeltaschen mit Frischkäse ^{52,58} mit einer Kräutersoße ^{12,51,511,52,58}	Eisdessert ^{12,52,58,59,592,593}

Einrichtungsleitung: _____

Küchenleitung: _____

Beirat: _____

Allgemeine Informationen: Der Mittagstisch im Restaurant beginnt um 12:00 Uhr. Änderungen vorbehalten. BE-Broteinheiten. Die Beilagen beider Menüs sind austauschbar. Wir verwenden ausschließlich Jodsalz. Die Zusatzstoffe sowie Allergene der Tagessuppe können beim Personal erfragt werden. Bitte fragen Sie unser freundliches Service-Personal nach der aktuellen Tagessuppe.

Tag	Menü 1	Menü 2	Dessert
Montag, 07.09.2026	Bockwurst ^{1,2,16} mit buntem Nudelsalat ^{2,4,12,51,511,54,61} mit Ketchup	Gemüsefrikadelle ^{51,511,54} dazu Salzkartoffeln mit Kräuterdipp ^{52,58}	Birnenkompott
Dienstag, 08.09.2026	Cordon Bleu vom Hähnchen ^{1,16,51,511,52,58} mit Erbsen und Möhren in Rahm ^{12,51,511,52,58} dazu Salzkartoffeln	Vegetarische Frühlingsrolle ^{3,51,511,60} mit Süß-Sauer-Sauce ⁸ Reissalat-Asiatischeart ^{2,51,511,57}	Nuss-Nougat Pudding ^{52,58,59,592}
Mittwoch, 09.09.2026	Schweinehaschee mit Nudeln ^{12,51,511} Endiviensalat ^{52,58}	Kartoffelpuffer aus der Pfanne dazu Apfelmus ²	Quarkspeise ^{52,58}
Donnerstag, 10.09.2026	Bratwurst vom Schwein ¹⁶ mit Kartoffelpüree ^{2,12,13,52,58,63} dazu Leipziger Allerlei ¹² und Senf ⁶¹	Allgäuer Käsespätzle ^{12,51,511,52,54,58} dazu Tomatensalat ²	Obstsalat
Freitag, 11.09.2026	Seelachs ⁵⁵ in einer Gemüsesahnesoße ^{12,51,511,52,58,60} mit Butterkartoffeln ¹²	Apfelstrudel ^{51,511} mit Vanillesoße ^{12,52,58}	Fruchtjoghurt ^{7,10,12,52,58}
Samstag, 12.09.2026	Möhren-Kartoffel-Eintopf ⁶⁰ mit Wursteinlage ^{1,2,16} und Brot ^{1,51,511,514}	Kartoffel-Gemüseintopf ^{2,13,52,58,60,63} und Brot ^{1,51,511,514}	Pudding mit Karamelgeschmack ^{52,58}
Sonntag, 13.09.2026	Hähnchenschenkel dazu Röstiecken mit Ketchup dazu Eisbergsalat mit Joghurtdressing ^{52,58}	Kirschmichel ^{51,511,52,54,58} mit Vanillesoße ^{12,52,58}	Eisdessert ^{12,52,58,59,592,593}

Einrichtungsleitung: _____

Küchenleitung: _____

Beirat: _____

Allgemeine Informationen: Der Mittagstisch im Restaurant beginnt um 12:00 Uhr. Änderungen vorbehalten. BE-Broteinheiten. Die Beilagen beider Menüs sind austauschbar. Wir verwenden ausschließlich Jodsalz. Die Zusatzstoffe sowie Allergene der Tagessuppe können beim Personal erfragt werden. Bitte fragen Sie unser freundliches Service-Personal nach der aktuellen Tagessuppe.

Tag	Menü 1	Menü 2	Dessert
Montag, 14.09.2026	Cevapcici vom Geflügel ^{51,511,52,54,58,61} dazu Paprikareis und Joghurt Dipp ^{52,58}	Gebackener Weichkäse ^{51,511,514,52,58} mit Butterkartoffeln ¹² und Joghurt Dipp ^{52,58}	Ananaskompott
Dienstag, 15.09.2026	Schnitzel vom Schwein ^{51,511,54} mit Butterkartoffeln ¹² Brokkoli ^{52,58} mit Sauce Hollandaise ^{52,54,58,60}	Gemüsebratling ^{51,511,54,60} mit Butterkartoffeln ¹² Brokkoli ^{52,58} mit Sauce Hollandaise ^{52,54,58,60}	Fruchtjoghurt ^{7,10,12,52,58}
Mittwoch, 16.09.2026	Schweinegulasch mit Kartoffelpüree ^{2,12,13,52,58,63}	Vegetarische Röstipizza ⁵⁸ dazu einen Sahne-Gurkensalat ^{52,58}	Pudding mit Schokoladengeschmack ^{52,58}
Donnerstag, 17.09.2026	Schweitzer-Wurstsalat mit Gurke und Zwiebeln ^{1,2,4,16,58} Bratkartoffeln	Gefüllte Käse-Tortelini ^{51,511,52,58} in einer Kräuter- Käsesoße ^{12,51,511,52,58}	Quarkspeise ^{52,58}
Freitag, 18.09.2026	Lachs-Lasagne mit Blattspinat ^{12,51,511,52,54,55,58,60} in einer Limetten-Hollandaise ^{2,52,54,58,60}	Germknödel Zweifarbig ^{51,511,52,57,58,59,591} mit Vanillesoße ^{12,52,58}	Götterspeise ¹²
Samstag, 19.09.2026	Ungarische Gulaschsuppe und Brot ^{1,51,511,514}	Italienischer Gemüseintopf ⁶⁰ und Brot ^{1,51,511,514}	Pistazienpudding ^{12,52,58,59,593}
Sonntag, 20.09.2026	"Züricher Geschnetzeltes" vom Schweinelenchen ^{93,52,58,63} mit Butterspätzle ^{12,51,511,54}	Eiersalat ^{2,4,12,52,54,58,61} dazu Petersilienkartoffeln ¹²	Eisdessert ^{12,52,58,59,592,593}

Einrichtungsleitung: _____

Küchenleitung: _____

Beirat: _____

Allgemeine Informationen: Der Mittagstisch im Restaurant beginnt um 12:00 Uhr. Änderungen vorbehalten. BE-Broteinheiten. Die Beilagen beider Menüs sind austauschbar. Wir verwenden ausschließlich Jodsalz. Die Zusatzstoffe sowie Allergene der Tagessuppe können beim Personal erfragt werden. Bitte fragen Sie unser freundliches Service-Personal nach der aktuellen Tagessuppe.

Tag	Menü 1	Menü 2	Dessert
Montag, 21.09.2026	Currywurst vom Schwein ^{2,8,16} mit Röstinchen	Gnocchi mit ⁵⁴ Bärlauch-Rahmsoße ^{2,12,51,511,52,58}	Apfelkompott ²
Dienstag, 22.09.2026	Schnitzel nach "Wiener Art" ^{51,511} dazu Kartoffelsalat mit Essig & Öl ¹ mit Ketchup	Backofenkartoffel ^{52,58} mit Kräuterdipp ^{52,58}	Quarkspeise ^{52,58}
Mittwoch, 23.09.2026	Zucchini-Hackfleischpfanne ^{12,51,511,515,57,60} mit Kartoffelpüree ^{2,12,13,52,58,63}	Grießbrei ^{1,51,511,52,58} dazu eine Waldbeerensoße	Bananenpudding ^{12,52,58}
Donnerstag, 24.09.2026	Gyros von der Hähnchenbrust ² mit Fladenbrot ^{51,511} und Zaziki ^{52,58} mit Krautsalat	Nudelauf mit Gemüse ^{1,12,51,511,52,54,58} Tomatenrahmsoße ^{51,511,52,58}	Obstsalat
Freitag, 25.09.2026	Fischfrikadelle "Bremer Art" ^{51,511,52,55,58} mit Butterkartoffeln ¹² und Rahmspinat ^{12,51,511,52,58}	Rührei ^{52,54,58,60} mit Butterkartoffeln ¹² und Rahmspinat ^{12,51,511,52,58}	Grießpudding ^{51,511,52,58}
Samstag, 26.09.2026	Linseneintopf ⁶⁰ mit Wursteinlage ^{1,2,16} und Brot ^{1,51,511,514}	Möhren-Kartoffel-Eintopf ⁶⁰ und Brot ^{1,51,511,514}	Fruchtjoghurt ^{7,10,12,52,58}
Sonntag, 27.09.2026	Nackenbraten in Senfruste ⁶¹ Serviettenknödel ^{2,51,511,52,54,58} und Erbsengemüse ^{2,12,51,511,52,58}	Waldpilz-Jägerpfanne ^{52,58} mit Butterspätzle ^{12,51,511,54}	Eisdessert ^{12,52,58,59,592,593}

Einrichtungsleitung: _____

Küchenleitung: _____

Beirat: _____

Allgemeine Informationen: Der Mittagstisch im Restaurant beginnt um 12:00 Uhr. Änderungen vorbehalten. BE-Broteinheiten. Die Beilagen beider Menüs sind austauschbar. Wir verwenden ausschließlich Jodsalz. Die Zusatzstoffe sowie Allergene der Tagessuppe können beim Personal erfragt werden. Bitte fragen Sie unser freundliches Service-Personal nach der aktuellen Tagessuppe.

Tag	Menü 1	Menü 2	Dessert
Montag, 28.09.2026	Hackbällchen in Tomatensoße mit Käse überbacken ^{54,58} dazu Reis	Schupfnudelpfanne mit Marktgemüse ^{12,51,511,54} Tomaten-Kräuter-Soße	Fruchtcocktail ¹²
Dienstag, 29.09.2026	Schnitzel vom Schwein ^{51,511,54} mit einer Paprika-Gewürz Gurken-Soße ^{4,51,511,515,57,60} dazu Herzoginkartoffeln ^{52,58}	Pfannkuchen mit Apfelfüllung ^{51,511,52,54,58} mit Vanillesoße ^{12,52,58}	Fruchtjoghurt ^{7,10,12,52,58}
Mittwoch, 30.09.2026	Gebratene Schinkennudeln ^{1,2,12,16,51,511} Tomaten-Kräuter-Soße	Farfalle ^{51,511} in einer Käse-Lauch-Soße ^{12,51,511,52,58}	Cappuccinocreme ^{52,58}
Donnerstag, 01.10.2026	Lasagne mit Hackfleisch ^{1,12,51,511,52,58,60} und Gurkensalat ^{1,2}	"Arme Ritter" ^{51,511,52,54,58} Apfel-Rosinen-Kompott ² dazu Zimt und Zucker	Quarkspeise ^{52,58}
Freitag, 02.10.2026	Knusper Backfisch ^{51,511,55,61} mit Butterkartoffeln ¹² dazu Remoulade ^{2,54,61}	Eier in ⁵⁴ einer "Frankfurter grüne Soße", ^{2,4,12,52,54,58,61} mit Butterkartoffeln ¹²	Götterspeise ¹²
Samstag, 03.10.2026	Hühnereintopf mit Nudeln ^{2,51,511,54,60} und Brot ^{1,51,511,514}	Gemüseeeintopf ⁶⁰ und Brot ^{1,51,511,514}	Himbeerpudding ^{12,52,58}
Sonntag, 04.10.2026	Schweineroulade in Sauce ^{1,12,51,511,515,57,60,61} mit Butterspätzle ^{12,51,511,54} und rote Bete Salat ^{2,4}	Spätzle-Gemüse-Pfanne ^{12,51,511,54}	Eisdessert ^{12,52,58,59,592,593}

Einrichtungsleitung: _____

Küchenleitung: _____

Beirat: _____

Allgemeine Informationen: Der Mittagstisch im Restaurant beginnt um 12:00 Uhr. Änderungen vorbehalten. BE-Broteinheiten. Die Beilagen beider Menüs sind austauschbar. Wir verwenden ausschließlich Jodsalz. Die Zusatzstoffe sowie Allergene der Tagessuppe können beim Personal erfragt werden. Bitte fragen Sie unser freundliches Service-Personal nach der aktuellen Tagessuppe.