

Tag	Menü 1	Menü 2	Dessert
Montag, 02.02.2026	Bratwurst vom Schwein ¹⁶ mit Zwiebel-Kartoffelstampf, ^{2,12,13,51,511,52,58,63} und Rotkohl ^{2,6,12} und Senf ⁶¹	Schupfnudelpfanne mit Marktgemüse ^{12,51,511,54} mit einer Kräutersoße ^{12,51,511,52,58}	Pfirsichkompott
Dienstag, 03.02.2026	Schnitzel vom Schwein ^{51,511,54} mit Champignon-Rahmsoße ^{12,51,511,515,52,57,58,60} dazu Röstiecken dazu Blattsalat mit Joghurtdressing ^{2,52,58,60,63}	Gabel Spaghetti ^{51,511} in einer Käse-Lauch-Soße ^{12,51,511,52,58}	Quarkspeise ^{52,58}
Mittwoch, 04.02.2026	Königsberger Klopse ^{12,51,511,54,60} dazu Salzkartoffeln und rote Bete Salat ^{2,4}	Quarkauflauf ^{12,52,54,58} dazu eine Waldbeerensoße	Zimtcreme ^{12,52,58}
Donnerstag, 05.02.2026	Steckrübeneintopf ^{2,60} mit Suppenfleisch vom Rind	Nudelaufguss mit Gemüse ^{1,12,51,511,52,54,58} in einer Kräuter- Käsesoße ^{12,51,511,52,58}	Pudding mit Vanillegeschmack ^{12,52,58}
Freitag, 06.02.2026	Hering "Hausfrauen Art" ^{2,7,10,52,54,55,58} dazu Salzkartoffeln	Milchreis mit Zimt und Zucker ^{52,58} mit heißen Kirschen ^{2,5,10,12}	Fruchtjoghurt ^{7,10,12,52,58}
Samstag, 07.02.2026	Linseneintopf ⁶⁰ mit Wursteinlage ^{1,2,16} und Brot ^{1,51,511,514}	Linseneintopf ⁶⁰ und Brot ^{1,51,511,514}	Mandarinencreme ^{12,52,58}
Sonntag, 08.02.2026	Gekochtes Rindfleisch mit Meerrettichsoße ^{2,52,58,63} dazu Salzkartoffeln	Gemüsereispfanne ¹² mit einer Tomaten-Kräuter-Soße	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.