

Tag	Menü 1	Menü 2	Dessert
Montag, 03.08.2026	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, 04.08.2026	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, 05.08.2026	Schweinehaschee mit Nudeln ^{12,51,511} Endiviensalat ^{52,58}	Kartoffelpuffer aus der Pfanne dazu Apfelmus ²	Quarkspeise ^{52,58}
Donnerstag, 06.08.2026	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	Pudding mit Karamelgeschmack ^{52,58}
Freitag, 07.08.2026	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, 08.08.2026	Sommerfest	Sommerfest	Obstsalat
Sonntag, 09.08.2026	Rindergulasch ² mit Backofenkroketten ^{52,58} dazu Eisbergsalat mit Joghurtdressing ^{52,58}	Gemischte Pfannkuchen ^{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.