

Tag	Menü 1	Menü 2	Dessert
Montag, 17.08.2026	Currywurst vom Schwein ^{2,8,16} mit Röstinchen	Gnocchi mit ⁵⁴ Bärlauch-Rahmsoße ^{2,12,51,511,52,58}	Apfelkompott ²
Dienstag, 18.08.2026	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, 19.08.2026	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, 20.08.2026	Gyros von der Hähnchenbrust ² und Zaziki ^{52,58} dazu Reis	Nudelaufguss mit Gemüse ^{1,12,51,511,52,54,58} Tomatenrahmsoße ^{51,511,52,58}	Obstsalat
Freitag, 21.08.2026	Fischfrikadelle "Bremer Art" ^{51,511,52,55,58} mit Butterkartoffeln ¹² und Rahmspinat ^{12,51,511,52,58}	Rührei ⁵⁴ mit Butterkartoffeln ¹² und Rahmspinat ^{12,51,511,52,58}	Grießpudding ^{51,511,52,58}
Samstag, 22.08.2026	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, 23.08.2026	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.