

Tag	Menü 1	Menü 2	Dessert
Montag, 22.12.2025	Hühnerfrikassee mit ^{2,12,52,58,60} Erbsen - Reis ¹²	Pfannkuchen mit Blaubeerfüllung ^{51,511,52,54,58} und Vanillesoße ^{12,52,58}	Ananaskompott
Dienstag, 23.12.2025	Schnitzel vom Schwein ^{51,511,54} mit Butterkartoffeln ¹² und Bohnengemüse ¹²	Allgäuer Käsespätzle ^{12,51,511,52,54,58} dazu Tomatensalat ²	Quarkspeise ^{52,58}
Mittwoch, 24.12.2025	Rinderroulade ^{1,12,61} mit Apfelrotkohl ^{2,6,12} mit Kartoffelklöße	Waldpilz-Jägerpfanne ^{52,58} mit Apfelrotkohl ^{2,6,12} mit Kartoffelklöße	Bratapfel ^{93,52,58,59,591}
Donnerstag, 25.12.2025	Gefüllte Schweinelende mit Frischkäse im Speckmantel ^{1,2,52,58} mit Backofenkroketten ^{52,58} und Rosenkohl ¹²	Kürbis-Kartoffel-Rosmariningratin ^{52,58} Gemüsejus ⁶⁰	Weihnachts-Eis ^{12,52,57,58}
Freitag, 26.12.2025	Pochiertes Wildlachsfilet ⁵⁵ mit Bandnudeln ^{51,511,54} dazu Limetten-Butter-Soße ^{51,511,52,58}	Brokkoli-Nußecke ^{51,511,516,59,591,592} Bouillonkartoffeln ⁶⁰ dazu Limetten-Butter-Soße ^{51,511,52,58}	Lebkuchencreme ^{12,52,58}
Samstag, 27.12.2025	Hackfleisch-Laucheintopf ^{12,52,58} und Brot ^{1,51,511,514}	Schnittbohneintopf ⁶⁰ und Brot ^{1,51,511,514}	Rosinengrießpudding ^{2,5,10,12,51,511,52,58}
Sonntag, 28.12.2025	Kräuterbraten vom Schweinenacken ⁶¹ Ingwer-Möhren ¹² mit Kartoffelklöße	Spätzle-Gemüse-Pfanne ^{12,51,511,54} 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.