



## Menüplan 08.06.2026-14.06.2026



Wir wünschen einen "Guten Appetit"

	Menü 1	Menü 2	Dessert
Montag 08.06.26	Cordon Bleu vom Schwein mit Möhren-Rahmgemüse und Kartoffeln B, C, J, K	Kartoffelrösti mit Champignonrahmsauce und Beilagensalat A, B, C	Tagesdessert
Dienstag 09.06.26	Schweinegulasch "Szedediner Art" mit Petersilienkartoffeln B, C, J, K	Gemüsestrudel mit Salzkartoffeln A, B, C, J	Tagesdessert
Mittwoch 10.06.26	Kürbis-Möhreneintopf mit Mettwurst und Kartoffeln A, B, C, J, I, K	Gemüseintopf mit Kartoffelwürfel A, B, C, J	Tagesdessert
Donnerstag 11.06.26	Reibekuchen mit Apfelmus A, B, C, J, K	Vegetarische Niederrheinpizza "belegter Reibekuchen überbacken mit Tomate-Mozzarella" A, B, C, J, K	Tagesdessert
Freitag 12.06.26	Heringsstipp im Apfel-Zwiebel-Schmand mit Salzkartoffeln B, C, K, J, L	Käsespätzle mit Röstzwiebel A, B, C, J, K	Tagesdessert
Samstag 13.06.26	Hähnchen-Paprikaeintopf mit Kartoffeln und Gemüse A, B, C, I, J, K	Vegetarisches Sellerie-Kartoffel Untereinander A, B, C, J	Tagesdessert
Sonntag 14.06.26	Roulade vom Schwein mit Salzkartoffeln und Rotkohl, dazu Bratensoße A, B, C, J, K	Quarkkäulchen auf Waldbeerkompott und Vanillesoße A, B, C	Tagesdessert

Zusatzstoffe: 1=Farbstoff; 2=Konservierungsstoff; 3=Antioxidationsmittel; 4=Geschmacksverstärker; 5=geschwefelt; 6=geschwärtzt; 7=gewachst; 8=Phosphat; 9=Süßungsmittel; 10=Milchprodukt; 11=Phenylalanin; 12=Formfleisch | BE=Broteinheit

Allergene: A=Eier; B=Milch; C= Glutenhaltiges Getreide (Weizen); D=Erdnüsse; E=Nüsse (Schalenfrüchte); E1=Haselnüsse; E2=Mandeln; E3=Walnüsse; F=Schwefeldioxid und Sulfid; G=Lupinen; H=Sesam; I=Soja; J=Sellerie; K=Senf; L=Fische; M=Krebstiere und Krustentiere bzw. Crustaceae; N=Weichtiere (Mollusken)

Allgemeine Informationen: Der Mittagstisch im Restaurant beginnt um 12:00 Uhr. Änderungen vorbehalten. Nährwertangaben beziehen sich jeweils nur auf die Hauptspeise. Wir verwenden ausschließlich Jodsalz.

Bitte fragen Sie unser freundliches Service-Personal nach der aktuellen Tagessuppe.