

Menüplan 15.06.2026–21.06.2026

Wir wünschen einen "Guten Appetit"



	Menü 1	Menü 2	Dessert
Montag 15.06.26	Schnitzel vom Schwein mit Champignonrahmsoße, dazu Petersilienkartoffeln B, C, J, K	Gefüllte Paprikaschote auf Reis und Tomatensoße A, B, C	Tagesdessert
Dienstag 16.06.26	Puszta Frikadellen (Paprikasoße) an Petersilienkartoffeln B, C, J, E1	Brokkoli-Nuss-Ecke auf Süsskartoffel-Püree an Tomaten-Kompott A, B, C, J	Tagesdessert
Mittwoch 17.06.26	Deftiger Hülsenfruchteintopf mit Speck und Kasseler-Einlage A, B, C, J, I, K	Tortellini-Brokkoli-Auflauf A, B, C, J	Tagesdessert
Donnerstag 18.06.26	Hähnchen-Ragout an Blumenkohl-Gemüse und Butterkartoffeln A, B, C, J, K	Süßkartoffelgratin mit Beilagensalat B, C,	Tagesdessert
Freitag 19.06.26	"Backfisch" mit Remoulade und Speck-Kartoffelsalat B, C, K, N, L	Gefüllte Aubergine mit tomatisiertem Toskana-Gemüse auf Reis A, B, C, J, K	Tagesdessert
Samstag 20.06.26	Grünkohl mit Mettenden A, B, C, I, J, K	Vegetarischer Steckerübeintopf A, B, C, J	Tagesdessert
Sonntag 21.06.26	Schweinsbraten mit Speck-Rosenkohl-Kartoffelpfanne und Bratensoße A, B, C, J, K	Erdbeerknödel in Butterbrösel gewälzt mit Vanillesoße A, B, C	Tagesdessert

Zusatzstoffe: 1=Farbstoff; 2=Konservierungsstoff; 3=Antioxidationsmittel; 4=Geschmacksverstärker; 5=geschwefelt; 6=geschwärzt; 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.