

Menüplan 01.06.2026-07.06.2026

Wir wünschen einen "Guten Appetit"



	Menü 1	Menü 2	Dessert
Montag 01.06.26	Carbonara mit Gabelspaghetti, Erbsen, Möhren und Speck B, C, J, K	Pasta mit Gemüsebällchen in Paprikasoße und Beilagensalat E3, B, C	Tagesdessert
Dienstag 02.06.26	Putengyros mit tomatisiertem Gemüse-Reis und Tzatziki B, C, J, K	Gebackene Kartoffel-Frischkäse-Taschen mit Tomatensoße und Weißkohl-Möhrensalat A, B, C, J	Tagesdessert
Mittwoch 03.06.26	Bauerneintopf A, B, C, J, I, K	Kichererbsen-Eintopf (Vegetarisch) A, B, C, J	Tagesdessert
Donnerstag 04.06.26	Mit Frischkäse gefülltes Hacksteak auf Tomatensoße und Gemüse, dazu Kartoffeln A, B, C, J, K	Gemüse-Frikadelle auf Schwarzwurzelrahm und Kartoffeln E1, C, J, K	Tagesdessert
Freitag 05.06.26	Gebackenes Fischfilet in pikanter Tomatensoße an Kräuterkartoffeln B, C, K, J, L	Nudelauflauf in Käsesahnesoße mit Käse überbacken A, B, C, J, K	Tagesdessert
Samstag 06.06.26	Hackfleisch-Käse-Laucheintopf A, B, C, I, J, K	Zweierlei Gnocchi mit Gemüse und Paprikasoße A, B, C, J	Tagesdessert
Sonntag 07.06.26	Rindergulasch in Soße auf Spätzle, dazu Brechbohnsalat C, J, K, I, H	warmer Grießbrei mit Früchten 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.