

Menüplan 01.09.2025-07.09.2025

Wir wünschen einen "Guten Appetit"



	Menü 1	Menü 2	Dessert
Montag 01.09.25	Reibekuchen mit Apfelmus B, C, J, K	Kartoffel-Brokkoligratin A, B, C	Tagesdessert
Dienstag 02.09.25	Schaschlik-Pfanne an Kräuterkartoffeln B, C, J, K	Ofenkartoffel gefüllt mit mediterranem Gemüse und Knoblauch-Dip A, B, C, J	Tagesdessert
Mittwoch 03.09.25	Hähnchen-Paprikaeintopf mit Kartoffelwürfel A, B, C, J, I, K	Gemüseintopf mit Kartoffelwürfel A, B, C, J	Tagesdessert
Donnerstag 04.09.25	Currywurst mit Kartoffelecken dazu Krautsalat A, B, C, J, K	Käsespätzle mit Röstzwiebel A, B, C, J, K	Tagesdessert
Freitag 05.09.25	Kräuter-Heringsstipp (Frankfurter-Soße-Art) dazu Kartoffeln B, C, K, J, L	Gefüllte Zucchini auf Tomatensoße mit Kartoffeln B, D	Tagesdessert
Samstag 06.09.25	Pichelsteiner- Eintopf C, I, J, K	Falaffel-Wrap (Tortilla gefüllt mit Salat und Kichererbsen-Frikadellen) A, B, C, J	Tagesdessert
Sonntag 07.09.25	Putenrollbraten in Bratenjus an Butterkartoffeln und Rosenkohl mit geröstetem Speck A, B, C, J, K	Kaiserschmarrn mit Rosinen und Apfelmus 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.