

Menüplan 03.08.2026–09.08.2026

Wir wünschen einen "Guten Appetit"



	Menü 1	Menü 2	Dessert
Montag 03.08.26	Pasta (Nudeln) Bolognese A, B, C, J	Zwiebelkuchen mit Kopfsalat A, B, C, J	Tagesdessert
Dienstag 04.08.26	Cordon Bleu vom Schwein mit Champignonrahmsoße, dazu Salzkartoffeln B, C, I, J, K	Wassermelonen-Gurken-Salat mit Feta und rustikalem Brot B, J, K	Tagesdessert
Mittwoch 05.08.26	Kartoffelsalat mit Wiener Würstchen und Senf 2, 3, I, J	Gemüse Cous-Cous Pfanne mit Kräuterquark A, B, C, J, K	Tagesdessert
Donnerstag 06.08.26	Mit Frischkäse gefülltes Hacksteak auf Tomatensoße und Gemüse, dazu Kartoffeln B, I, J, K	Ofenkartoffel mit Kräuterquark und Grillgemüse A, B, C, J, K	Tagesdessert
Freitag 07.08.26	Heringsstipp im Apfel-Zwiebel-Schmand mit Salzkartoffeln B, C, J, K, L	Überbackener Tortellini-Gemüseauflauf A, B, C, J, K	Tagesdessert
Samstag 08.08.26	Erseneintopf mit Bockwurst 2, 3, I, J	Brokkoli-Nuss-Ecke auf Süsskartoffel-Püree an Tomaten-Kompott B, J, K	Tagesdessert
Sonntag 09.08.09	Schweinerouladen an Spitzkohl-Rahm dazu Butterkartoffeln A, C, J, K	Quarkkälchen auf Waldbeerkompott und 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. Crustacea; 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.

