

Menüplan 04.05.2026-10.05.2026

Wir wünschen einen "Guten Appetit"



	Menü 1	Menü 2	Dessert
Montag 04.05.26	Reibekuchen mit Apfelmus B, C, J, K	Gefüllte Zucchini auf Tomatensoße mit Kartoffeln A, B, C	Tagesdessert
Dienstag 05.05.26	Cevapcici auf Djuvecreis, dazu Möhren-Weißkohlsalat B, C, J, K	Gemüsestrudel mit Salzkartoffeln A, B, C, J	Tagesdessert
Mittwoch 06.05.26	Erbseintopf mit Bockwurst A, B, C, J, I, K	Gemüse-Frikadelle an Nudelsalat(Vegetarisch) A, B, C, J	Tagesdessert
Donnerstag 07.05.26	Hackbraten auf Kartoffel-Zwiebelpüree, dazu Rahm-Möhren A, B, C, J, K	Kürbis-Gemüse Risotto mit mariniertem Salat A, B, C, J, K	Tagesdessert
Freitag 08.05.26	Heringsstipp im Apfel-Zwiebel-Schmand mit Salzkartoffel B, C, K, J, L	Rosenkohl-Süßkartoffelcurry, dazu Salzkartoffeln A, B, C, J, K	Tagesdessert
Samstag 09.05.26	Kohleintopf mit Gemüse, Fleisch und Kartoffeleinlage A, B, C, I, J, K	Vegetarisches Möhren "Untereinander" A, B, C, J	Tagesdessert
Sonntag 10.05.26	Schweinenackenbraten mit Bratensoße, dazu Salzkartoffeln und lauwarme Weißkohlpfanne A, B, 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. 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.