

Menüplan 05.10.2026-11.10.2026

Wir wünschen einen "Guten Appetit"



	Menü 1	Menü 2	Dessert
Montag 05.10.26	Reibekuchen mit Apfelmus A, B, C	Vegetarische Niederrheinpizza "belegter Reibekuchen überbacken mit Tomate-Mozzarella" A, C, I, J	Tagesdessert
Dienstag 06.10.26	Leberkäse auf Röstzwiebel-Kartoffelpüree und Speck-Sauerkraut, dazu Senf B, C, I, J, K	Käsespätzle mit Röstzwiebel K	Tagesdessert
Mittwoch 07.10.26	Kürbis-Möhreneintopf mit Mettwurst und Kartoffeln I, J	Vegetarischer Steckrübeneintopf A, B, C, J, K	Tagesdessert
Donnerstag 08.10.26	Überbackenes Hähnchenbrustfilet mit Tomaten und Mozzarella auf Reis, dazu Paprika-Rahmsoße 8, B, I, J, K	Gemüsestrudel mit Salzkartoffeln B, J	Tagesdessert
Freitag 09.10.26	Heringsstipp im Apfel-Zwiebel-Schmand mit Salzkartoffeln A, B, C, J, K, L	Eier in Senfsoße mit Kartoffeln B, C, J, K	Tagesdessert
Samstag 10.10.26	Texas Bohnen-Hackfleisch Topf I, J, K	Vegetarisches Sellerie-Kartoffel Untereinander B, J, K	Tagesdessert
Sonntag 11.10.26	Schweine-Lummerbraten gefüllt mit Hackfleisch und Gouda (Schweizer-Art) an Pastinaken-Kartoffel-Stampf 2, 8, J, K	Marillenknödel mit Zimt-Zucker in Butterbrösel 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.

