

Menüplan 06.04.2026–12.04.2026



Wir wünschen einen "Guten Appetit"

	Menü 1	Menü 2	Dessert
Montag 06.04.26	Schweineschnitzel mit Spargel in Hollandaise dazu Petersilien-Kartoffeln A, B, J, C,	Kartoffelgratin mit Käse überbacken B, C, E1	Tagesdessert
Dienstag 07.04.26	Gebackene Hähnchenschenkel in Weißwein-Schmandsoße auf Gemüse an Kräuterkartoffeln A, B, C,	Eier-Omelette mit Gemüse und Kartoffeln, dazu Dip B, J, K	Tagesdessert
Mittwoch 08.04.26	Linseneintopf mit Fleisch und Gemüseeinlage B, C,	Vegetarisches Möhren "Untereinander" A, B, C, J,	Tagesdessert
Donnerstag 09.04.26	Reibekuchen mit Apfelmus B, I, K	Vegetarische Niederrheinpizza "belegter Reibekuchen überbacken mit Tomate-Mozzarella" J, K	Tagesdessert
Freitag 10.04.26	"Backfisch" mit Remoulade und Speck-Kartoffelsalat B, E2, L	Kühler Linsensalat mit Knoblauchdip Baguette A, B, C	Tagesdessert
Samstag 11.04.26	Currywurst mit Kartoffelecken dazu Krautsalat I, J, E	Gnocchi in Gemüserahmsoße A, B, C, E	Tagesdessert
Sonntag 12.04.26	Putenbraten an Rosenkohl dazu Kroketten I, K, D,	Quarkkälchen auf Waldbeerkompott und Vanillesoße 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.

