

## Menüplan 06.10.2025–12.10.2025

Wir wünschen einen "Guten Appetit"



	Menü 1	Menü 2	Dessert
Montag 06.10.25	Endivien Untereinander mit Speck und Apfel B, J, C	Ofenkartoffel mit Kräuter dip und Salat J, K, E	Tagesdessert
Dienstag 07.10.25	Hähnchenschenkel mit Kräuterreis und Thymian-Knoblauchsoße, dazu Salat J	Farfalle in Tomaten-Paprikasoße, dazu geriebener Hartkäse und Beilagensalat A, B, C, J	Tagesdessert
Mittwoch 08.10.25	Graupeneintopf mit Einlage C, J, K	Vegetarisches Sellerie-Kartoffel Untereinander B, C	Tagesdessert
Donnerstag 09.10.25	Puszta Frikadellen (Paprikasoße) an Petersilienkartoffen B, I, J, K	Käsespätzle mit Röstzwiebel J, K	Tagesdessert
Freitag 10.10.25	Zander auf Süsskartoffel-Püree an Honig-Senf-Sosse und Gemüse B, C, J, L, E	Gebratene Kartoffelgnocchi mit Gemüse und Tomatensoße A, B, C, J, K	Tagesdessert
Samstag 11.10.25	Wirsing-Eintopf mit Rauchfleisch, Gemüse und Kartoffeleinlage 2, 3, I, J, K	Vegetarisches Möhren "Untereinander" B, J, K	Tagesdessert
Sonntag 12.10.25	Paprika gefüllt mit Hackfleisch auf Kräuterreis J, K, D	Blaubeerpfannkuchen mit 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.

