

Menüplan 07.09.2026-13.09.2026

Wir wünschen einen "Guten Appetit"



	Menü 1	Menü 2	Dessert
Montag 07.09.26	Reibekuchen mit Apfelmus B, C, J, K	Falafel(Kichererbsen-Fikadelle) auf Couscous-Salat A, B, C	Tagesdessert
Dienstag 08.09.26	Cordon Bleu vom Schwein mit Möhren-Rahmgemüse und Kartoffeln B, C, J, K	Käsespätzle mit Röstzwiebel A, B, C, J	Tagesdessert
Mittwoch 09.09.26	Kartoffelsalat mit Wiener Würstchen und Senf A, B, C, J, I, K	Zweierlei Gnocchi mit Gemüse und Paprikasoße A, B, C, J	Tagesdessert
Donnerstag 10.09.26	Curry-Frikadelle mit Kartoffelspalten und Cole-Slaw-Salat A, B, C, J, K	Süßkartoffel-Kartoffelgratin mit Bauernsalat A, B, C, J, K	Tagesdessert
Freitag 11.09.26	Kräuter-Heringsstipp (Frankfurter-Soße-Art) dazu Kartoffeln B, C, K, J, L	Ofenkartoffel mit Kräuterdip und Salat A, B, C, J, K	Tagesdessert
Samstag 12.09.26	Pichelsteiner- Eintopf A, B, C, I, J, K	Eier-Omelette mit Gemüse und Kartoffeln, dazu Dip A, B, C, J	Tagesdessert
Sonntag 13.09.26	Rinderbraten "Burgunder Art" auf Apfel-Rotkohl und Salzkartoffeln, dazu Soße A, B, C, J, K	Milchreis mit heißen Kirschen 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.