

## Menüplan 08.09.2025–14.09.2025

Wir wünschen einen "Guten Appetit"



	Menü 1	Menü 2	Dessert
Montag 08.09.25	Bratwurstschnecke(mit Soße) an Porre-Spitzkohl-Rahm an Kartoffeln B, J	Linsen Bolognese 2, 3, D	Tagesdessert
Dienstag 09.09.25	Königsberger Klöße in Kapernsoße dazu Kartoffeln J, K,D,C	Süßkartoffelgratin mit Beilagensalat A, B, C, J	Tagesdessert
Mittwoch 10.09.25	Möhren "Untereinander" mit Krakauer A, B, C, J, K	Vegetarisches Sellerie-Kartoffel Untereinander B	Tagesdessert
Donnerstag 11.09.25	Lebergeschnetzeltes In Apfel-Zwiebelrahmsoße, dazu Spätzle B, I, J, K	Gebratene Gemüse-Reispfanne mit Salat J, K	Tagesdessert
Freitag 12.09.25	Seelachs "Borderlaise" mit Kartoffelpüree und Dillsoße, dazu Gemüse B, C, J, L	Gemüsespieße auf Tomaten-Basilikumsoße und Kartoffeln A, B, C, J, K	Tagesdessert
Samstag 13.09.25	Gulaschtopf 2, 3, I, J, K	Vegetarischer Käse-Laucheintopf B, J, K	Tagesdessert
Sonntag 14.09.25	Leberkäse auf Röstzwiebel-Kartoffelpüree und Speck-Sauerkraut, dazu Senf J, K,D	Erdbeerknödel in Butterbrösel gewälzt 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.

