

Menüplan 09.03.2026–15.03.2026

Wir wünschen einen "Guten Appetit"



	Menü 1	Menü 2	Dessert
Montag 09.03.26	Penne Thai Curry (mit Hähnchen in Currysoße und Nudeln) B, J,C,D,E	Gemüsestrudel mit Salzkartoffeln J,K,A	Tagesdessert
Dienstag 10.03.26	Züricher-Gulasch an Petersilien-Kartoffeln J,B,D	Käsespätzle mit Röstzwiebel A, B, C, J	Tagesdessert
Mittwoch 11.03.26	Kohleintopf mit Gemüse, Fleisch und Kartoffeleinlage C, J, K,D,A	Kürbis-Topf B,C,E1	Tagesdessert
Donnerstag 12.03.26	Schnitzel mit Jägersoße und Bauernsalat B, I, J, K	Spinat-Feta-Lasagne J, K	Tagesdessert
Freitag 13.03.26	Fischfrikadelle auf Kartoffelpüree mit Buttersahmgemüse B, C, J, L,E	Vegetarische Maultaschen in Tomaten-Rucola-Soße B, C,H	Tagesdessert
Samstag 14.03.26	Linseneintopf mit Fleisch und Gemüseeinlage K,J,H,E1	Vegetarisches Möhren "Untereinander" B, J, K	Tagesdessert
Sonntag 15.03.26	Hackbraten in Bratensoße an Spitzkohlrahm mit Butterkartoffeln J, K,D,C,E	Schupfnudeln in Nussbutter gebraten mit Staubzucker und Apfelmus A, B, C,D	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.

