

Menüplan 10.08.2026-16.08.2026

Wir wünschen einen "Guten Appetit"



	Menü 1	Menü 2	Dessert
Montag 10.08.26	Schweineschnitzel mit Paprika-Gewürzgurkensoße, dazu Kartoffeln B, C, J, K,D	Pasta mit Blattspinat, getrockneten Tomaten und Ricotta B, C,E1	Tagesdessert
Dienstag 11.08.26	Hähnchen-Currygeschneitztes mit Kokosreis B, C, J, K	Blaubeerpfannkuchen mit Vanillesoße B, C, J	Tagesdessert
Mittwoch 12.08.26	Käse-Laucheintopf mit Hackfleisch, Gemüse und Kartoffelwürfel A, B, C, J, I, K	Vegetarisches Sellerie-Kartoffel Untereinander A, B, C, J	Tagesdessert
Donnerstag 13.08.26	Rahm-Gulasch mit Schwarzwurzeln an Butterkartoffeln A, B, C,K	Gemüse-Frikadelle auf Schwarzwurzelrahm und Kartoffeln C,J,K	Tagesdessert
Freitag 14.08.26	Thunfisch-Pasta mit mediterranem Gemüse B, C, K, J, L	Käsespätzle mit Röstzwiebel A, B, C, J, K	Tagesdessert
Samstag 15.08.26	Soljanka-Topf A, B, C, I, J, K	Vegetarischer Steckrübeneintopf J,H	Tagesdessert
Sonntag 16.08.26	Hähnchen im Speckmantel auf Rahm-Gemüse, dazu Kartoffeln B, C, J, K	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.