

Menüplan 12.01.2026-18.01.2026

Wir wünschen einen "Guten Appetit"



	Menü 1	Menü 2	Dessert
Montag 12.01.26	Currywurst mit Kartoffelecken dazu Krautsalat B,J,K,C	Falafel-Wrap (gefüllter Teigfladen)mit Salat Gemüse A, B, C, J	Tagesdessert
Dienstag 13.01.26	Schnitzel überbacken mit Hollandaise und Käse an Gemüse und Kartoffeln 9,C, K	Gemüsestrudel mit Salzkartoffeln A, C,B	Tagesdessert
Mittwoch 14.01.26	Kohleintopf mit Gemüse, Fleisch und Kartoffeleinlage J,K,E	Vegetarisches Möhren "Untereinander" A, B, C, J, K	Tagesdessert
Donnerstag 15.01.26	Hähnchen "Hawaii" mit Ananas und Käse überbacken auf fruchtiger Currysoße und Reis A, B, I, J, K	Käsespätzle mit Röstzwiebel B,C	Tagesdessert
Freitag 16.01.26	Matjesfilets an Bratkartoffeln und Salat 3, 11, A, B, J, L	Rührei auf Rahmspinat mit Salzkartoffeln A, B, C, J, K	Tagesdessert
Samstag 17.01.26	Graupeneintopf mit Einlage 2, 3, I, J, K	Gemüseeintopf mit Toastbrot J	Tagesdessert
Sonntag 18.01.26	Bauernsülze mit roten Zwiebelringen und Salzkartoffeln, dazu Remoulade I,5,J	Mandel-Grießbrei mit lauwarmen Kirschen B,C	Tagesdessert

Zusatzstoffe: 1=Farbstoff; 2=Konservierungsstoff; 3=Antioxidationsmittel; 4=Geschmacksverstärker; 5=geschwefelt; 6=geschwärtz; 7=gewachst; 8=Phosphat; 9=Süßungsmittel; 10=Milchprodukt; 11=Phenylalanin; 12=Formfleisch | BE=Broteinheit

Allergene: A=Eier; B=Milch; C= Glutenhaltiges Getreide (Weizen); D=Erdfüchte; 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.

