

Menüplan 12.10.2026-18.10.2026

Wir wünschen einen "Guten Appetit"



	Menü 1	Menü 2	Dessert
Montag 12.10.26	Schweineschnitzel gebacken mit Salzkartoffeln und Rahm-Rosenkohl A, B, C, J, K	Ofenkartoffel mit Kräuter dip und Salat A, C, I, J	Tagesdessert
Dienstag 13.10.26	Szegediner Gulasch vom Schwein mit Salzkartoffeln B, C, I, J, K	Farfalle in Tomaten-Paprikasoße, dazu geriebener Hartkäse und Beilagensalat K	Tagesdessert
Mittwoch 14.10.26	Kartoffelsalat mit Wiener Würstchen und Senf C,E,9	Gemüse-Frikadelle an Nudelsalat(Vegetarisch) A, B, C, J, K	Tagesdessert
Donnerstag 15.10.26	Cordon Bleu vom Schwein mit Möhren-Rahmgemüse und Kartoffeln C,E1,K	Zwiebelkuchen mit Salat C,A	Tagesdessert
Freitag 16.10.26	Fischfrikadelle auf Kartoffelpüree mit Buttermahngemüse B, C, J, K, L	Eier-Omelette mit Gemüse und Kartoffeln, dazu Dip B, C, J, K	Tagesdessert
Samstag 17.10.26	Graupeneintopf mit Einlage I, J, K,D	vegetarischer Linsentopf B, J, K	Tagesdessert
Sonntag 18.10.26	Kohlroulade auf Speck-Soße, dazu Kartoffelstampf K,C,D,E,J	Kaiserschmarrn mit Rosinen und Apfelmus 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=Proteinheit

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.

