

Menüplan 13.07.2026–19.07.2026

Wir wünschen ein frohes Fest

	Menü 1	Menü 2	Dessert
Montag 13.07.26	Hackbraten an Kohlrabi-Rahm-Gemüse dazu Butterkartoffeln A, B, 2,C	Zweierlei Gnocchi mit Gemüse und Paprikasoße A, B, C,8	Tagesdessert
Dienstag 14.07.26	Hähnchenkeulen mit Geflügelsoße und Kartoffeln, dazu Beilagensalat B, C,11	Ofenkartoffel mit Kräuterquark und Grillgemüse B, C,A	Tagesdessert
Mittwoch 15.07.26	Soljanka-Topf 2, 3, I, J	Vegetarisches Sellerie-Kartoffel Untereinander A, B, C, J, K	Tagesdessert
Donnerstag 16.07.26	Schnitzel in Paprikasoße an Butterkartoffeln B, I, D	Gemüsestrudel mit Salzkartoffeln A, B, C, J, K	Tagesdessert
Freitag 17.07.26	Heringsstip in Senfsauce an Kartoffeln dazu Gurkensalat B, C, J, M, L	Eier in Senfsoße mit Kartoffeln B,3	Tagesdessert
Samstag 18.07.26	Erseneintopf mit Bockwurst C,D,5,E	Vegetarisches Möhren "Untereinander" B, J, K	Tagesdessert
Sonntag 19.07.26	Königsberger Klöße in Kapernsoße dazu Röstinchen und Salat A, C, J, K	Quarkkälchen auf Waldbeerkompott und Vanillesoße A, B, 10	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. Crustacea; 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.

