

## Menüplan 13.10.2025–19.10.2025

Wir wünschen einen "Guten Appetit"



	Menü 1	Menü 2	Dessert
Montag 13.10.25	Tomaten-Hackfleischragout auf Penne B, J, C	Mediterranes Ofengemüse mit Kräuterdip, dazu Ciabatta J, K, E	Tagesdessert
Dienstag 14.10.25	Cordon Bleu vom Schwein mit Champignonrahmsoße, dazu Salzkartoffeln J	Germknödel mit Nuss-Butter, dazu Vanillesoße A, B, C, J	Tagesdessert
Mittwoch 15.10.25	Wikingereintopf mit Hackbällchen, Erbsen, Möhren und Kartoffeln in Sahnesoße C, J, K	Eier-Omelette mit Gemüse und Kartoffeln, dazu Dip B, C	Tagesdessert
Donnerstag 16.10.25	Reibekuchen mit Apfelmus B, I, J, K	Gefüllte Zucchini auf Tomatensoße mit Kartoffeln J, K	Tagesdessert
Freitag 17.10.25	Matjesfilets an Bratkartoffeln und Speckbohnen B, C, J, L, E	Rührei auf Rahmspinat mit Salzkartoffeln A, B, C, J, K	Tagesdessert
Samstag 18.10.25	Hähncheneintopf mit Einlage K, J, H	Vegetarischer Eintopf mit Gemüsebällchen B, J, K	Tagesdessert
Sonntag 19.10.25	Kassler- Ofenbraten auf Sauerkraut an Kartoffelstampf J, K, D, C	Quarkkälchen auf Waldbeerkompott und 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. 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.

