

Menüplan 14.09.2026-20.09.2026

Wir wünschen einen "Guten Appetit"



	Menü 1	Menü 2	Dessert
Montag 14.09.26	Königsberger Klöpse in Rote Beete Sahne Soße dazu Butterkartoffeln B,J,K,C	Kartoffelrösti mit Gemüserahm, dazu Eisbergsalat A, B, C, J	Tagesdessert
Dienstag 15.09.26	Hähnchenkeulen mit Geflügelsoße und Kartoffeln, dazu Beilagensalat 9,C, K	Brokkoli-Kartoffel-Auflauf in Rahmsoße und Käse A, C,B	Tagesdessert
Mittwoch 16.09.26	Kohleintopf mit Gemüse, Fleisch und Kartoffeleinlage H,D,4	Vegetarischer Käse-Laucheintopf A, B, C, J, K	Tagesdessert
Donnerstag 17.09.26	Currywurst mit Kartoffelecken dazu Krautsalat A, B, I, J, K	Kürbis-Gemüse Risotto mit mariniertem Salat C,I	Tagesdessert
Freitag 18.09.26	Zander auf Süsskartoffel-Püree an Honig-Senf-Sosse und Gemüse 3, 11, A, B, J, L	Käsespätzle mit Röstzwiebel A, B, C, J, K	Tagesdessert
Samstag 19.09.26	Bauernsülze mit roten Zwiebelringen und Salzkartoffeln, dazu Remoulade 2, 3, I, J, K	Gemüseeeintopf mit Kartoffelwürfel J,K	Tagesdessert
Sonntag 20.09.26	Kassler- Ofenbraten auf Sauerkraut an Kartoffelstampf I,5,J	Grießbrei mit Waldbeerragout 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.

