

Menüplan 15.09.2025-21.09.2025

Wir wünschen einen "Guten Appetit"



	Menü 1	Menü 2	Dessert
Montag 15.09.25	Cevapcici auf Djuvecreis, dazu Möhren-Weißkohlsalat B, J	Käsespätzle mit Röstzwiebel 2, 3,	Tagesdessert
Dienstag 16.09.25	Schweineschnitzel mit Paprika-Gewürzgurkensoße, dazu Kartoffeln J	Ofenkartoffel mit Kräuterdip und Salat A, B, C, J	Tagesdessert
Mittwoch 17.09.25	Soljanka-Topf A, B, C, J, K	Gemüseintopf mit Kartoffelwürfel B	Tagesdessert
Donnerstag 18.09.25	Hähnchen im Speckmantel auf Rahm-Gemüse, dazu Kartoffeln B, I, J, K	Gemüsestrudel mit Salzkartoffeln J, K	Tagesdessert
Freitag 19.09.25	Gedämpftes Fischfilet mit Zitronen-Kräutersoße, dazu Salzkartoffeln und Sommerliches Gemüse B, C, J, L	Zweierlei Gnocchi mit Gemüse und Paprikasoße A, B, C, J, K	Tagesdessert
Samstag 20.09.25	Kartoffelwurst-Gulasch mit Toastbrot C, J, I	Toskanisches Gemüse in Tomatenrahmsauce auf Nudeln B, J, K	Tagesdessert
Sonntag 21.09.25	"Scottish- Ale-Stew" Gulasch in Bier-Kalbsfond auf Pastinakenstampf J, K, C, H	Apfel-Crumble (Apfelwürfel/Kompott) überbacken mit Streusel E1, 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.

