

Menüplan 16.02.2026-22.02.2026

Wir wünschen einen "Guten Appetit"



	Menü 1	Menü 2	Dessert
Montag 16.02.26	Schaschlik-Pfanne an Kräuterkartoffeln B, J,C	Käsespätzle mit Röstzwiebel J,K,E	Tagesdessert
Dienstag 17.02.26	Paprika gefüllt mit Hackfleisch auf Kräuterreis J,C,K,E1	Gemüsestrudel mit Salzkartoffeln A, B, C, J	Tagesdessert
Mittwoch 18.02.26	Bauerneintopf C, J, K,D	Vegetarischer Eintopf mit Gemüsebällchen B,C	Tagesdessert
Donnerstag 19.02.26	Möhren "Untereinander" mit Frikadelle B, I, J, K	Vegetarisches Sellerie-Kartoffel Untereinander J, K	Tagesdessert
Freitag 20.02.26	Fischfilet mit Kartoffeln und Dillsoße, dazu Gemüse B, C, J, L,E	Eier in Senfsoße mit Kartoffeln A, B, C, J, K	Tagesdessert
Samstag 21.02.26	Hackfleisch-Käse-Laucheintopf K,J,H	Vegetarischer Steckrübeneintopf B, J, K	Tagesdessert
Sonntag 22.02.26	Rinderschmorbraten in Rotweinsoße an Schupfnudeln und Rotkohl J, K,D,C,E	Milchreis mit heißen Kirschen 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. 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.

