

Menüplan 17.11.2025-23.11.2025

Wir wünschen einen "Guten Appetit"



	Menü 1	Menü 2	Dessert
Montag 17.11.25	ebackene Hähnchenschenkel "Napoli" in fruchtiger Tomatensoße mit Gemüse an Kartoffeln A, B, C, J	Ofenkartoffel mit Kräuterdip und Salat A, B, C, J	Tagesdessert
Dienstag 18.11.25	Schaschlik-Pfanne an Kräuterkartoffeln B, C, I, J, K	Kartoffelgratin mit Käse überbacken B, J, K	Tagesdessert
Mittwoch 19.11.25	Schnibbelbohnsuppe mit Kassler 2, 3, I, J	Erbsensuppe Vegetarisch A, B, C, J, K	Tagesdessert
Donnerstag 20.11.25	Frikadelle auf Paprika-Gewürzgurkensoße, dazu Kartoffeln B, I, J, K	Gebratene Gemüse-Reispfanne mit Salat A, B, C, J, K	Tagesdessert
Freitag 21.11.25	Fischstäbchen auf Rahmspinat und Kartoffelpüree B, C, J, K, L	Rührei auf Rahmspinat mit Salzkartoffeln A, B, C, J, K	Tagesdessert
Samstag 22.11.25	Möhren "Untereinander" mit Krakauer 2, 3, I, J	Vegetarisches Sellerie-Kartoffel Untereinander B, J, K	Tagesdessert
Sonntag 23.11.25	Spießbraten mit Schmorzwiebeln an Leipziger- Allerlei- Gemüse dazu Butterkartoffeln A, C, J, K	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.

