

19.10.2026-25.10.2026

Wir wünschen einen "Guten Appetit"



	Menü 1	Menü 2	Dessert
Montag 19.10.26	Königsberger Klöße in Kapernsoße dazu Kartoffeln B, C, J, K	Zweierlei Gnocchi mit Gemüse und Paprikasoße B, C, J	Tagesdessert
Dienstag 20.10.26	Geflügel-Gyros mit Pommes Frites dazu Krautsalat A, B, C, I, J	Kartoffelgratin mit Käse überbacken B, C	Tagesdessert
Mittwoch 21.10.26	Bohnen-Eintopf mit Fleisch und Gemüseeinlage B, C, I, H	Kichererbsen-Eintopf (Vegetarisch) A, J	Tagesdessert
Donnerstag 22.10.26	"Albondigas" (pikante Frikadelle) im Tomatenfond an Couscous-Gemüse B, I, K, J	Rührei auf Rahmspinat mit Salzkartoffeln A, B, C, I, J, K	Tagesdessert
Freitag 23.10.26	Knusper-Scholle "Finkenwerder-Art" (Speck/Zwiebeln) an Butterkartoffeln B, I, J, L, C	Kartoffelklöße mit Champignonrahmsoße und Eisbergsalat B, J, K, C	Tagesdessert
Samstag 24.10.26	"Bigos" Eintopf mit Kartoffelwürfel I, K, J	Brokkoli-Kartoffeltopf K, J	Tagesdessert
Sonntag 25.10.26	Hähnchen "Saltimbocca- Art" auf Ratatouille I, J, K, D, E	Quarkkälchen auf Waldbeerkompott und Vanillesoße C, B, E1	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.

