

Menüplan 19.11.2026–25.11.2026

Wir wünschen einen "Guten Appetit"



	Menü 1	Menü 2	Dessert
Montag 19.11.26	Königsberger Klöße in Kapernsoße dazu Kartoffeln B, C, J, K	Zweierlei Gnocchi mit Gemüse und Paprikasoße C, J	Tagesdessert
Dienstag 20.11.26	Geflügel-Gyros mit Pommes Frites dazu Krautsalat B, C, J, K	Kartoffelgratin mit Käse überbacken A, B, C, J	Tagesdessert
Mittwoch 21.11.26	Bohnen-Eintopf mit Fleisch und Gemüseeinlage A, B, C, J, I, K	Kichererbsen-Eintopf (Vegetarisch) A, B, C, J	Tagesdessert
Donnerstag 22.11.26	"Albondigas" (pikante Frikadelle) im Tomatenfond an Couscous-Gemüse A, B, C, J, K	Rührei auf Rahmspinat mit Salzkartoffeln A, B, C, J, K	Tagesdessert
Freitag 23.11.26	Knusper-Scholle "Finkenwerder-Art" (Speck/Zwiebeln) an Butterkartoffeln B, C, K, J, L	Kartoffelklöße mit Champignonrahmsoße und Eisbergsalat A, B, C, J, K	Tagesdessert
Samstag 24.11.26	"Bigos" Eintopf mit Kartoffelwürfel A, B, C, I, J, K	Brokkoli-Kartoffeltopf A, B, C, J	Tagesdessert
Sonntag 25.11.26	Hähnchen "Saltimbocca- Art" auf Ratatouille A, B, C, J, K	Quarkkälchen auf Waldbeerkompott und Vanillesoße 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.