

Menüplan 20.04.2026-26.04.2026

Wir wünschen einen "Guten Appetit"



	Menü 1	Menü 2	Dessert
Montag 20.04.26	Cordon Bleu vom Schwein mit Champignonrahmsoße, dazu Salzkartoffeln A, B, C	Käsespätzle mit Röstzwiebel A, C, I, J	Tagesdessert
Dienstag 21.04.26	Königsberger Klöße in Rote Beete Sahne Soße dazu Butterkartoffeln B, C, I, J, K	Gemüse-Kartoffelgratin in Rahmsoße überbacken K, C	Tagesdessert
Mittwoch 22.04.26	Texas Bohnen-Hackfleisch Topf I, J	Vegetarisches Sellerie-Kartoffel Untereinander A, B, C, J, K	Tagesdessert
Donnerstag 23.04.26	Gebratenes Hähnchenbrustfilet auf Bandnudeln und Marktgemüse, dazu milde Pfeffersoße 8, B, I, J, K	Gemüsestrudel mit Salzkartoffeln C, K, E	Tagesdessert
Freitag 24.04.26	Thunfisch-Pasta mit mediterranem Gemüse A, B, C, J, K, L	Kartoffelrösti mit Champignonrahmsoße und Beilagensalat B, C, J, K	Tagesdessert
Samstag 25.04.26	Gulasch mit Kartoffelwürfel H, B, D, C	Ofenkartoffel mit Kräuterdip und Salat B, J, K	Tagesdessert
Sonntag 26.04.26	Hackbraten auf Bohnen-Kartoffelpfanne mit Kartoffelpüree und Soße K, J, H	Grießbrei mit Waldbeerragout 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.

