

Menüplan 20.07.2026–26.07.2026

	Menü 1	Menü 2	Dessert
Montag 20.07.26	Penne Thai Curry (mit Hähnchen in Currysoße und Nudeln) A, B, 2,C	Vegetarische Ebly-Gemüsepfanne lauwarm A, B, C,8	Tagesdessert
Dienstag 21.07.26	Züricher-Gulasch an Petersilien-Kartoffeln C,K,E1	Spinat-Feta-Lasagne B, C,A	Tagesdessert
Mittwoch 22.07.26	Texas Bohnen-Hackfleisch Topf 2, 3, I, J	Blumenkohl-Kartoffelauflauf A, B, C, J, K	Tagesdessert
Donnerstag 23.07.26	Cordon Bleu an Bratkartoffeln dazu Speck-Bohnen B, I, D	Eier-Omelette mit Gemüse und Kartoffeln, dazu Dip A, B, C, J, K	Tagesdessert
Freitag 24.07.26	Fischfrikadelle auf Kartoffelpüree mit Buttermilchgemüse B, C, J, M, L	Kühler Linsensalat mit Knoblauchdip Baguette B,3	Tagesdessert
Samstag 25.07.26	Sauerkrauteintopf mit Rauchfleisch und Kartoffeleinlage C,H,E	Vegetarischer Rosenkohl-Topf B, J, K	Tagesdessert
Sonntag 26.07.26	Schweinebraten in Feigensenfsoße an Speck-Rosenkohl und Spätzle A, C, J, K	Kaiserschmarrn mit Rosinen und Apfelmus A, B, 10	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. Crustacea; 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.

