

Menüplan 21.09.2026-27.09.2026

Wir wünschen einen "Guten Appetit"



	Menü 1	Menü 2	Dessert
Montag 21.09.26	Bratwurstschnecke auf Kartoffelpüree und Rahm-Erbсен B, C, J, K	Friskhke-Spinat-Tasche auf Tomatensoße B, C	Tagesdessert
Dienstag 22.09.26	Schnitzel vom Schwein mit Champignonrahmsoße, dazu Petersilienkartoffeln B, C, J, K	Linsen-Feta-Salat mit geröstetem Kürbis B, C, J	Tagesdessert
Mittwoch 23.09.26	Soljanka-Topf C, J, I, K, 9	Gemüsestrudel mit Salzkartoffeln A, B, C, J	Tagesdessert
Donnerstag 24.09.26	Mit Friskhke gefülltes Hacksteak auf Tomatensoße und Gemüse, dazu Kartoffeln A, B, C, J, K	Käsespätzle mit Röstzwiebel C, J, K	Tagesdessert
Freitag 25.09.26	Matjesfilets an Bratkartoffeln und Salat B, C, K, J, L	Ofenkartoffel mit Kräuterdip und Salat A, B, C, J, K	Tagesdessert
Samstag 26.09.26	Thai-Curry -Topf (Hähnchen) A, B, C, I, J, K	Vegetarisches Sellerie-Kartoffel Untereinander J, H	Tagesdessert
Sonntag 27.09.26	Gefüllter Spießbraten vom Schwein mit Schmorzwiebeln und Kartoffelröstinchen, dazu Bratensoße B, 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.