

Menüplan 22.09.2025-28.09.2025

Wir wünschen einen "Guten Appetit"



	Menü 1	Menü 2	Dessert
Montag 22.09.25	Bauernsülze mit roten Zwiebelringen und Salzkartoffeln, dazu Remoulade B, J	Vegetarische Maultaschen mit Käsesoße und Eisbergsalat 2, 3, C	Tagesdessert
Dienstag 23.09.25	Möhren "Untereinander" mit Frikadelle H,C,D	Vegetarisches Sellerie-Kartoffel Untereinander A, B, C, J	Tagesdessert
Mittwoch 24.09.25	Kartoffelsalat mit Wiener Würstchen und Senf A, B, C, J, K	Gemüseintopf mit Kartoffelwürfel B,E	Tagesdessert
Donnerstag 25.09.25	Hühnerfrikassee mit Einlage, dazu Kräuterreis B, I, J, K	Käsespätzle mit Röstzwiebel J, K	Tagesdessert
Freitag 26.09.25	Fischfrikadelle auf Kartoffelpüree mit Buttermilchgemüse B, C, J, L	Käse-Maccaroniaufwurf A, B, C, J, K	Tagesdessert
Samstag 27.09.25	Gulasch mit Kartoffelwürfel 2, 3, I, J, K	Süßkartoffelspalten mit Kräuter-Knoblauchdip, dazu Gemüse B, J, K	Tagesdessert
Sonntag 28.09.25	Schweineroulade mit Erbsen-Möhren und Salzkartoffeln, dazu Bratensoße 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. 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.

