

Menüplan 23.03.2026-29.03.2026

Wir wünschen einen "Guten Appetit"



	Menü 1	Menü 2	Dessert
Montag 23.03.26	Bratwurst auf Rahm-Kohlrabi, dazu Petersilienkartoffel A, B, J, C,	Kartoffelgratin mit Käse überbacken B, C, E1	Tagesdessert
Dienstag 24.03.26	Schnitzel vom Schwein mit Champignonrahmsauce, dazu Petersilienkartoffeln A, B, C,	Ofenkartoffel mit Kräuterdip und Salat B, J, K	Tagesdessert
Mittwoch 25.03.26	Hähnchen-Paprikaeintopf mit Kartoffeln und Gemüse B, C,	Gemüsestrudel mit Salzkartoffeln A, B, C, J,	Tagesdessert
Donnerstag 26.03.26	Lebergeschnetzeltes in Apfel-Zwiebelrahmsauce, dazu Spätzle B, I, J, K	Pasta in Pilzrahmsauce mit frischen Kräutern J, K	Tagesdessert
Freitag 27.03.26	Fischfilet an Süßkartoffel-Püree dazu Mandel-Brokkoli B, E2, L	Brokkoli-Nuss-Ecke auf Süßkartoffel-Püree an Tomaten-Kompott A, B, C, E, J	Tagesdessert
Samstag 28.03.26	Soljanka-Topf I, J, E	Eier-Omelette mit Gemüse und Kartoffeln, dazu Dip A, B, C, E	Tagesdessert
Sonntag 29.03.26	Roulade vom Schwein mit Salzkartoffeln und Rotkohl, dazu Bratensoße C, F	Apfel-Crumble (Apfelwürfel/Kompott) überbacken mit Streusel A, 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.

