

Menüplan 25.05.2026–31.05.2026

Wir wünschen einen "Guten Appetit"



	Menü 1	Menü 2	Dessert
Montag 25.05.26	Schweineschnitzel mit Spargel in Hollandaise dazu Petersilien-Kartoffeln B, C, J, K	Brokkoli-Kartoffel-Auflauf in Rahmsoße und Käse A, B, C	Tagesdessert
Dienstag 26.05.26	Hähnchen-Paprikaragout auf Kräuterspätzle B, C, J, K	Ofenkartoffel mit Kräuterdip und Salat B, C, J	Tagesdessert
Mittwoch 27.05.26	Graupeneintopf mit Einlage B, C, J, I, K	Nudelaufauf in Käsesahnesoße mit Käse überbacken A, B, C, J	Tagesdessert
Donnerstag 28.05.26	Frikadelle an Erbsenpüree dazu Sommergemüse A, B, C, J, K	Gemüsestrudel mit Salzkartoffeln A, B, C, J, K	Tagesdessert
Freitag 29.05.26	Gedämpftes Fischfilet mit Zitronen-Kräutersoße, dazu Salzkartoffeln und Sommerliches Gemüse B, C, K, J, L	Schupfnudel-Gemüsepfanne mit gemischtem Salat A, B, C, J, K	Tagesdessert
Samstag 30.05.26	Pichelsteiner Eintopf A, B, C, I, J, K	Gemüseeeintopf mit Kartoffelwürfel A, B, C, J	Tagesdessert
Sonntag 31.05.26	Gefüllter Spießbraten vom Schwein mit Schmorzwiebeln und Kartoffelröstinchen, dazu Bratensoße A, B, C, J, K, D	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.