

Menüplan 26.10.2026-01.11.2026

Wir wünschen einen "Guten Appetit"



	Menü 1	Menü 2	Dessert
Montag 26.10.26	Cevapcici an Pommes Frites, dazu Möhren-Weißkohlsalat A, B, C	Fruchtiges Gemüse Curry auf Salzkartoffeln A, C, I, J	Tagesdessert
Dienstag 27.10.26	gebackene Hähnchenschenkel "Napoli" in fruchtiger Tomatensoße mit Gemüse an Kartoffeln B, C, I, J, K	Ofenkartoffel gefüllt mit Spitzkohl-Rahm an Salat K, C	Tagesdessert
Mittwoch 28.10.26	Linseneintopf mit Fleisch und Gemüseeinlage I, J	Vegetarisches Möhren "Untereinander" A, B, C, J, K	Tagesdessert
Donnerstag 29.10.26	Mit Frischkäse gefülltes Hacksteak auf Tomatensoße und Gemüse, dazu Kartoffeln 8, B, I, J, K	Blaubeerpfannkuchen mit Vanillesoße C, K, E	Tagesdessert
Freitag 30.10.26	Lachs-Spinat-Lasagne A, B, C, J, K, L	Gebackene Kartoffel-Frischkäse-Taschen mit Tomatensoße und Weißkohl-Möhrensalat B, C, J, K	Tagesdessert
Samstag 31.10.26	Steckrübeneintopf mit Speck und Kartoffeln K, C, D	vegetarischer Bohnentopf B, J, K	Tagesdessert
Sonntag 01.11.26	Brauhaus-Gulasch mit Rosenkohl und Kartoffeln K, J, H	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.

