

Menüplan 27.07.2026-02.08.2026

Wir wünschen einen "Guten Appetit"



	Menü 1	Menü 2	Dessert
Montag 27.07.26	Bratwurstschnecke auf Rahm-Kohlrabi, dazu Petersilienkartoffeln B, C, J, K	Schupfnudel-Gemüsepfanne mit gemischtem Salat A, B, C	Tagesdessert
Dienstag 28.07.26	Hähnchenschnitzel an Buttergemüse und Salzkartoffeln B, C, J, K	Gemüsestrudel mit Salzkartoffeln A, B, C, J	Tagesdessert
Mittwoch 29.07.26	Rindfleisचेintopf mit Gemüse und Kartoffelwürfel H, J, I, K	Vegetarischer Eintopf mit Gemüsebällchen A, B, C, J	Tagesdessert
Donnerstag 30.07.26	Reibekuchen mit Apfelmus B, C, J	American Pancakes mit Früchten A, B, C, J, K	Tagesdessert
Freitag 31.07.26	Lachs-Ragout (Lachswürfel, Hummerbutter, Sahne, Gemüse) an Reis B, C, K, J, L	Ofenkartoffel mit Kräuterquark und Grillgemüse A, B, C, J, K	Tagesdessert
Samstag 01.08.26	Endivien Untereinander mit Speck und Apfel C, I, J, K	Eier-Omelette mit Gemüse und Kartoffeln, dazu Dip A, B, C, J	Tagesdessert
Sonntag 02.08.26	Gefüllter Spießbraten vom Schwein mit Schmorzwiebeln und Kartoffelröstlingen, dazu Bratensoße A, B, C, J, K	Mandel-Grießbrei mit lauwarmen 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.