

Menüplan 28.09.2026-04.10.2026

Wir wünschen einen "Guten Appetit"



	Menü 1	Menü 2	Dessert
Montag 28.09.26	Schweineschnitzel mit Paprika-Gewürzgurkensoße, dazu Kartoffeln B, C, J, K	Kartoffelgratin mit Käse überbacken B, C	Tagesdessert
Dienstag 29.09.26	Züricher-Gulasch an Petersilien-Kartoffeln B, C, J, K	Pasta in Pilzrahmsoße mit frischen Kräutern B, C, J	Tagesdessert
Mittwoch 30.09.26	Hühnerfrikassee mit Einlage, dazu Kräuterreis C, J, I, K, 9	Gemüse Eintopf mit Toastbrot A, B, C, J	Tagesdessert
Donnerstag 01.10.26	Lasagne mit gemischtem Hackfleisch und Béchamelsoße, Käse überbacken A, B, C, J, K	Ofenkartoffel mit Kräuterdip und Salat C, J, K	Tagesdessert
Freitag 02.10.26	Fischfilet mit Brokkoli und Kartoffeln, dazu Kräutersoße B, C, K, J, L	Gemüsestrudel mit Salzkartoffeln A, B, C, J, K	Tagesdessert
Samstag 03.10.26	Ragout' Topf "Genovese" Gulasch vom Hähnchen und Schwein in Weißwein-Sahne Fond (Gemüse/Kartoffeln) A, B, C, I, J, K	Eier-Omelette mit Gemüse und Kartoffeln, dazu Dip J, H	Tagesdessert
Sonntag 04.10.26	Schweineroulade mit Erbsen-Möhren und Salzkartoffeln, dazu Bratensoße B, C, J, K	Apfel-Crumble (Apfelwürfel/Kompott) überbacken mit Streusel 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=Proteinheit

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.