

Menüplan 29.09.2025-05.10.2025

Wir wünschen einen "Guten Appetit"



	Menü 1	Menü 2	Dessert
Montag 29.09.25	Kohlroulade auf Speck-Soße, dazu Kartoffelstampf B, J	Gemüsestrudel mit Salzkartoffeln 2, 3,C	Tagesdessert
Dienstag 30.09.25	Jägerschnitzel an Butterkartoffeln dazu Salat J	Milchreis mit heißen Kirschen A, B, C, J	Tagesdessert
Mittwoch 01.10.25	Linseneintopf mit Fleisch und Gemüseeinlage A, B, C, J, K	Balkan-Topf Vegetarisch H,I	Tagesdessert
Donnerstag 02.10.25	Schaschlik-Pfanne an Kräuterkartoffeln B, I, J, K	Kartoffelgratin mit Käse überbacken J, K	Tagesdessert
Freitag 03.10.25	Heringsstip in Senfsauce an Kartoffeln dazu Gurkensalat B, C, J, L	Gebratene Reispfanne Süß-Sauer mit Asia-Gemüse und Frühlingsrolle A, B, C, J, K	Tagesdessert
Samstag 04.10.25	Thai-Curry -Topf (Hähnchen) 2, 3, I, J, K	Überbackener Nudelauflauf B, J, K	Tagesdessert
Sonntag 05.10.25	Schweinehaxen an Rotkohl dazu Kartoffelklöße J, K,C	Kaiserschmarrn mit Rosinen und Apfelmus 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. Crustacea; 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.

