

Menüplan 30.03.2026–05.04.2026



Wir wünschen einen "Guten Appetit"

	Menü 1	Menü 2	Dessert
Montag 30.03.26	Kohleintopf mit Gemüse, Fleisch und Kartoffeleinlage A, B, J, C,	Brokkoli-Kartoffel-Auflauf in Rahmsoße und Käse B, C, E1	Tagesdessert
Dienstag 31.03.26	Cordon Bleu vom Schwein mit Bratensoße an Gemüse dazu Butterkartoffeln A, B, C,	Käsespätzle mit Röstzwiebel B, J, K	Tagesdessert
Mittwoch 01.04.26	Thai-Curry Topf mit Hähnchenfleisch und Gemüse (pikant) B, C,	Vegetarisches Sellerie-Kartoffel Untereinander A, B, C, J,	Tagesdessert
Donnerstag 02.04.26	Tomaten-Hackfleischragout auf Penne B, I, J, K	Milchreis mit heißen Kirschen J, K	Tagesdessert
Freitag 03.04.26	Matjesfilets an Bratkartoffeln und Salat B, E2, L	Eier in Senfsoße mit Kartoffeln A, B, C, E, J	Tagesdessert
Samstag 04.04.26	Schaschlik-Pfanne an Gemüse I, J, E	Gemüseintopf mit Kartoffelwürfel A, B, C, E	Tagesdessert
Sonntag 05.04.26	Sauerbraten mit Apfel-Rotkohl dazu Klöße C, E2, K, B	Pfannkuchen mit Heidelbeerkompott, dazu Vanillesoße A, 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.

