

## Menüplan 18.05.2026–24.05.2026

Wir wünschen einen "Guten Appetit"



	Menü 1	Menü 2	Dessert
Montag 18.05.26	Hühnerfrikassee mit Einlage, dazu Kräuterris B, C, J, K	Vegetarische Niederrheinpizza "belegter Reibekuchen überbacken mit Tomate-Mozzarella" A, B, C	Tagesdessert
Dienstag 19.05.26	Polnische Klopse in Sahnesauce an Kartoffeln und Bohnensalat B, C, J, K	Käsespätzle mit Röstzwiebel A, B, C, J	Tagesdessert
Mittwoch 20.05.26	Bohnen-Eintopf mit Fleisch und Gemüseeinlage A, B, C, J, I, K	Gemüseeintopf mit Kartoffelwürfel C, J	Tagesdessert
Donnerstag 21.05.26	Hackbraten auf Kartoffel-Zwiebelpüree, dazu Rahm-Möhren A,C,D	Wirsing-Gemüsepfanne, dazu Kartoffeln A, B, C, J, K	Tagesdessert
Freitag 22.05.26	Gebackenes Fischfilet in pikanter Tomatensoße an Kräuterkartoffeln B, C, K, J, L	Farfalle in Tomaten-Paprikasoße, dazu geriebener Hartkäse und Beilagensalat A, B, C, J, K	Tagesdessert
Samstag 23.05.26	Wikingereintopf mit Hackbällchen, Erbsen, Möhren und Kartoffeln in Sahnesoße B,H,I	Gemüseeintopf mit Kartoffelwürfel A, B, C, J	Tagesdessert
Sonntag 24.05.26	Wirsingroulade auf Kartoffel-Röstzwiebelpüree, dazu Bratensoße A, B, C, J, K	Milchreis mit heißen Kirschen A, B, C,E	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.