

Menüplan 23.02.2026-01.03.2026

Wir wünschen einen "Guten Appetit"



	Menü 1	Menü 2	Dessert
Montag 23.02.26	Schnitzel überbacken mit Hollandaise und Käse an Gemüse und Kartoffeln B, J, C	Brokkoli-Kartoffel-Auflauf in Rahmsoße und Käse J, K, E	Tagesdessert
Dienstag 24.02.26	Königsberger Klöße in Kapernsoße dazu Kartoffeln J, C, K, E1	Fruchtiges Gemüse Curry auf Salzkartoffeln A, B, C, J	Tagesdessert
Mittwoch 25.02.26	Weißer Bohneneintopf C, J, K, D	Vegetarischer Käse-Laucheintopf B, C	Tagesdessert
Donnerstag 26.02.26	Hähnchenbrust in Ei-Käsehülle "Piccata Milanese" auf Gabelspaghetti in Tomatensoße B, I, J, K	Gefüllte Zucchini auf Tomatensoße mit Kartoffeln J, K	Tagesdessert
Freitag 27.02.26	Knusper-Scholle "Finkenwerder-Art" (Speck/Zwiebeln) an Butterkartoffeln B, C, J, L, E	Germknödel mit Nuss-Butter, dazu Vanillesoße A, B, C, J, K	Tagesdessert
Samstag 28.02.26	Kartoffelsalat mit Wiener Würstchen und Senf K, J, H	Überbackener Nudel-Gemüseauflauf B, J, K	Tagesdessert
Sonntag 01.03.26	Schweine -Hirtenbraten(Hirtenkäse/Mett) mit Butterkartoffeln an Speckbohnen J, K, D, C, E	Quarkkäulchen auf Waldbeerkompott und Vanillesoße 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.

