

Tag	Menü 1	Menü 2	Dessert
Montag, 16.03.2026	Frikadelle vom Schwein ^{51,511,54} in einer Bratensoße ^{12,51,511,515,57,60} Kohlrabigemüse ^{12,51,511,52,58} mit Butterkartoffeln ¹²	Germknödel Zweifarbig ^{51,511,52,57,58,59,591} und Vanillesoße ^{12,52,58}	Birnenkompott
Dienstag, 17.03.2026	Rahmschnitzel vom Hähnchen ^{51,511,515,52,57,58,60} mit Backofenkroketten ^{52,58} dazu Leipziger Allerlei ¹²	Blumenkohl-Brokkoli-Gratin ^{52,54,58,60}	Quarkspeise ^{52,58}
Mittwoch, 18.03.2026	Nudeln ^{2,51,511} mit Bolognese Soße ⁶⁰ dazu Blattsalat mit Joghurtdressing ^{2,52,58,60,63} und Parmesan ^{1,52,54,58}	Eier in Senfsoße ^{12,51,511,52,54,58,61} mit Butterkartoffeln ¹²	Nuss-Nougat Pudding ^{52,58,59,592}
Donnerstag, 19.03.2026	"Nürnberger Rostbratwurst" ² und Sauerkraut ¹² mit Kartoffelpüree ^{2,12,13,52,58,63} und Senf ⁶¹	Gemüselasagne ^{2,12,51,511,52,58,60}	Götterspeise ¹²
Freitag, 20.03.2026	Fischfrikadelle "Bremer Art" ^{51,511,52,55,58} mit Kartoffel-Gurkensalat ¹ dazu Remoulade ^{2,54,61}	Spinat-Knuspermedaillon ^{1,12,51,511,512,52,54,58} mit Sauce Hollandaise ^{52,54,58,60} dazu Salzkartoffeln	Fruchtjoghurt ^{7,10,12,52,58}
Samstag, 21.03.2026	Ungarische Gulaschsuppe und Brot ^{1,51,511,514}	Kartoffel-Gemüseintopf ^{2,13,52,58,60,63} und Brot ^{1,51,511,514}	Grießflammerie ^{2,5,10,12,51,511,52,58}
Sonntag, 22.03.2026	Hähnchenbrust und Rahmsoße ^{51,511,515,52,57,58,60} dazu Rosmarinkartoffeln ² und Grüne Bohnen ¹²	Gnocchi-Pfanne mit Gemüse ^{12,54} Tomaten-Kräuter-Soße	Eisdessert ^{12,52,58,59,592,593}

Einrichtungsleitung: _____

Küchenleitung: _____

Beirat: _____

Allgemeine Informationen: Der Mittagstisch im Restaurant beginnt um 12:00 Uhr. Änderungen vorbehalten. BE-Broteinheiten. Die Beilagen beider Menüs sind austauschbar. Wir verwenden ausschließlich Jodsalz. Die Zusatzstoffe sowie Allergene der Tagessuppe können beim Personal erfragt werden. Bitte fragen Sie unser freundliches Service-Personal nach der aktuellen Tagessuppe.