

Tag	Menü 1	Menü 2	Dessert
Montag, 20.07.2026	Hackbällchen in Tomatensoße mit Käse überbacken ^{54,58} dazu Reis	Schupfnudelpfanne mit Marktgemüse ^{12,51,511,54} Tomaten-Kräuter-Soße	Fruchtcocktail ¹²
Dienstag, 21.07.2026	Schnitzel vom Schwein ^{51,511,54} mit einer Paprika-Gewürzgerken-Soße ^{4,51,511,515,57,60} dazu Herzoginkartoffeln ^{52,58}	Pfannkuchen mit Apfelfüllung ^{51,511,52,54,58} mit Vanillesoße ^{12,52,58}	Fruchtjoghurt ^{7,10,12,52,58}
Mittwoch, 22.07.2026	Gebratene Schinkennudeln ^{1,2,12,16,51,511} Tomaten-Kräuter-Soße	Farfalle ^{51,511} in einer Käse-Lauch-Soße ^{12,51,511,52,58}	Cappuccinocreme ^{52,58}
Donnerstag, 23.07.2026	Lasagne mit Hackfleisch ^{1,12,51,511,52,58,60} und Gurkensalat ^{1,2}	"Arme Ritter" ^{51,511,52,54,58} Apfel-Rosinen-Kompott ² dazu Zimt und Zucker	Quarkspeise ^{52,58}
Freitag, 24.07.2026	Knusper Backfisch ^{51,511,55,61} mit Butterkartoffeln ¹² dazu Remoulade ^{2,54,61}	Eier in ⁵⁴ einer "Frankfurter grüne Soße", ^{2,4,12,52,54,58,61} mit Butterkartoffeln ¹²	Götterspeise ¹²
Samstag, 25.07.2026	Hühnereintopf mit Nudeln ^{2,51,511,54,60} und Brot ^{1,51,511,514}	Gemüseintopf ⁶⁰ und Brot ^{1,51,511,514}	Himbeerpudding ^{12,52,58}
Sonntag, 26.07.2026	Schweineroulade in Sauce ^{1,12,51,511,515,57,60,61} mit Butterspätzle ^{12,51,511,54} und rote Bete Salat ^{2,4}	Spätzle-Gemüse-Pfanne ^{12,51,511,54}	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.