

Tag	Menü 1	Menü 2	Dessert
Montag, 22.06.2026	Frikadelle vom Schwein ^{51,511,54} in einer Bratensoße ^{12,51,511,515,57,60} Kohlrabigemüse ^{12,51,511,52,58} mit Butterkartoffeln ¹²	Brokkoli-Nußecke ^{51,511,516,59,591,592} mit Sauce Hollandaise ^{52,54,58,60} mit Butterkartoffeln ¹²	Pfirsichkompott
Dienstag, 23.06.2026	Schnitzel mit Pfefferrahmsoße ^{2,51,511,52,58} dazu Röstiecken dazu Eisbergsalat mit Joghurtdressing ^{52,58}	Milchreis mit Zimt und Zucker ^{52,58} dazu eine Waldbeersoße	Fruchtjoghurt ^{7,10,12,52,58}
Mittwoch, 24.06.2026	Gefüllte Paprikaschote eigene Herstellung und Rahmsoße ^{51,511,515,52,57,58,60} dazu Reis	Kartoffel-Gemüse-Auflauf ^{1,12,52,54,58} mit einer Béchamelsauce ^{2,12,51,511,52,58}	Pudding mit Vanillegeschmack ^{12,52,58}
Donnerstag, 25.06.2026	Putengeschnetzeltes mit ^{2,12,51,511,52,58} mit Kartoffelpüree ^{2,12,13,52,58,63}	Gefüllte Käse-Tortelini ^{51,511,52,58} mit einer Tomaten-Kräuter-Soße	Quarkspeise ^{52,58}
Freitag, 26.06.2026	Fischstäbchen ^{51,511,55} dazu Salzkartoffeln und Rahmspinat ^{12,51,511,52,58}	Rührei ⁵⁴ dazu Salzkartoffeln und Rahmspinat ^{12,51,511,52,58}	Götterspeise ¹²
Samstag, 27.06.2026	Hackfleisch-Laucheintopf ^{12,52,58} und Brot ^{1,51,511,514}	Pichelsteiner Suppentopf ^{2,12,60} und Brot ^{1,51,511,514}	Pudding mit Erdbeergeschmack ^{12,52,58}
Sonntag, 28.06.2026	Rindergulasch mit ² mit Backofenkroketten ^{52,58} dazu Blattsalat mit Joghurtdressing ^{2,52,58,60,63}	Gefüllte Kartoffeltaschen mit Frischkäse ^{52,58} mit einer Kräutersoße ^{12,51,511,52,58}	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.