

Menüplan vom 19.10.2026 – 25.10.2026

Wir wünschen einen
„Guten Appetit“

Hauptgang: 10,00€

Tagessuppe: 2,00€

Dessert: 2,00€

Mittagstisch:
12:00 – 14:00 Uhr

Sonntags:

Menü 1: 10,00€

Menü 2: 9,00€

	Menü 1	Menü 2	Dessert
Mo., 19.10.	Leberkäse mit 1,2,3,16,51,511,52,57,58,61 Sauerkraut Kartoffelpüree 52,58	Nudel-Gemüse-Pfanne 12,51,511	Joghurtspeise 12,52,58
Di., 20.10.	Mandel-Putenschnitzel mit gebratenen Pfir- sichspalten 2,51,511,59,591,61 Gemüsereis 60	Gemüsereis 60 Paprika-Tomatensauce 93,2,63 Blattsalat 2,52,58,61	Kokospudding 52,58
Mi., 21.10.	Weißkohlgemüse mit Speck 1,2,51,511 Hackbällchen 51,511,54 Rahmsoße 12,52,58,60	Weißkohlentopf mit 2,52,58,60,61 Vegetarische Bällchen 51,511,54,57,60 Rahmsoße 12,52,58,60	Himbeerpudding 12,52,58
Do., 22.10.	Gefüllter Schweinebraten 61 Bratkartoffeln 1 Rotkohl 2,12	Bratkartoffeln 1 Rahmspinat 12,52,58 Spiegelei 54	Schokopudding 52,58
Fr., 23.10.	Schlemmerfilet 51,511,52,55,58 Rahmspinat 12,52,58 Salzkartoffeln	Käse Quiche 1,12,51,511,52,54,58 Puszta-Salat 60	Bourbon Vanillepudding 52,58
Sa., 24.10.	Lauch-Käse-Hackfleischentopf 2,52,58,60	Apfelpfannekuchen mit Vanillesauce 51,511,52,58	Fruchtjoghurt 12,52,58
So., 25.10.	Schweineragout – Gyros art 52,58 Spätzle 52,58 Krautsalat	Spätzle Pilzpfanne 51,511,54	Eierlikörcreme 12,52,54,58
Enthält Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (3) mit Geschmacksverstärker; (12) mit Farbstoff; (16) mit Phosphat Enthält Allergene: (93) unter Verwendung von Alkohol; (51) Glu- tenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (511) Weizen und Weizenerzeugnisse; (52) Laktose; (54) Eier und -erzeugnisse; (55) Fisch und -erzeugnisse; (57) Soja und -erzeugnisse; (59) Scha- lenfrüchte und -erzeugnisse; (591) Mandeln und Mandelerzeugnisse; (60) Sellerie und -erzeugnisse; (61) Senf und -erzeugnisse; (63) Schwefeldioxid und Sulfide in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10/mg/l, als SO2 angegeben			

Wir verwenden Jodsalz.
Änderungen vorbehalten!