

A3

Menüplan vom 23.03.2026 - 29.03.2026

Café-Restaurant

VIER JAHRESEITEN

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€

Tag	Menü 1	Menü 2	Dessert
Mo., 23.03.	Hackbraten mit ^{51,511,54,61} Bratkartoffeln ¹ Sauerkraut	Schupfnudeln-Gemüsepfanne ^{51,511,52,54,58}	Joghurtspeise ^{12,52,58}
Di., 24.03.	Schweinegulasch ^{2,51,511,63} Möhrengemüse ^{52,58} Salzkartoffeln	Zwiebelkuchen ^{51,511,52,58} Bunter Salat	Bourbon Vanillepudding ^{52,58}
Mi., 25.03.	Hühnersuppeneintopf mit Nudeln ^{51,511,54}	Vegetarischer Linseneintopf (Marokkanische- Art) ^{60,61}	Pistazienpudding ^{12,52,58,59,593}
Do., 26.03.	Leberragout ^{52,58} Bohnensalat ¹² Stampfkartoffel ^{52,58}	Vegetarische Bällchen ^{51,511,54,57,60} Sahnesoße ^{1,52,58,63} Nudeln ^{51,511}	Karamelpudding ^{12,52,58}
Fr., 27.03.	Heringstip ^{2,4,5,52,54,55,58} Salzkartoffeln Salatbeilage	Vegetarisches Bauernomelette ⁵⁴ Salatbeilage	Paradiescreme Vanille ^{12,52,58}
Sa., 28.03.	Gemüseintopf mit ^{2,13,60,61,63} Fleischeinlage ^{1,2}	Milchreis ^{52,58} Sauerkirschen ¹²	Fruchtjoghurt ^{12,52,58}
So., 29.03.	Sauergulasch ⁶³ Spätzle ^{52,58} Rotkohl ^{2,12}	Spätzle Pilzpfanne ^{51,511,54}	Orangencreme ^{2,4,12,52,58}

Enthält Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (4) mit Süßungsmittel; (5) mit Süßungsmittel; (5) mit Süßungsmittel; (12) mit Farbstoff; (13) geschwefelt Enthält Allergene: (51) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (511) Weizen und Weizenerzeugnisse; (52) Laktose; (54) Eier und -erzeugnisse; (55) Fisch und -erzeugnisse; (57) Soja und -erzeugnisse; (58) Milch und -erzeugnisse; (59) Schalenfrüchte und -erzeugnisse; (593) Walnüsse und Walnusserzeugnisse; (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!