

# Menüplan vom 27.04.2026 - 03.05.2026

Café-Restaurant

## VIER JAHRESZEITEN

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., 27.04.	Hackbällchen und Blumenkohl und Kartoffelpüree	Schupfnudeln-Gemüsepfanne	Joghurtspeise
	588 kcal	649 kcal	103 kcal
Di., 28.04.	Schweinegulasch Möhrengemüse Salzkartoffeln	Zwiebelkuchen Bunter Salat	Bourbon Vanillepudding
	462 kcal	131 kcal	52,58 394 kcal
Mi., 29.04.	Hühnersuppeneintopf mit Nudeln	Vegetarischer Linseneintopf (Marokkanische- Art)	Pistazienpudding
	326 kcal	315 kcal	12,52,58,59,593 140 kcal
Do., 30.04.	Leberragout Bohnensalat Stampfkartoffel	Vegetarische Bällchen Sahnesoße Nudeln	Karamelpudding
	567 kcal	823 kcal	12,52,58 129 kcal
Fr., 01.05.	Heringstip Salzkartoffeln Salatbeilage	Vegetarisches Bauernomelette Salatbeilage	Paradiescreme Vanille
	728 kcal	291 kcal	12,52,58 112 kcal
Sa., 02.05.	Kartoffel-Wirsingstampf Bratwurst	Milchreis Sauerkirschen	Fruchtjoghurt
	668 kcal	594 kcal	12,52,58 84 kcal
So., 03.05.	Lammbraten mit Kartoffelgratin und Blumen- kohl	Spätzle Pilzpfanne	Orangencreme
	296 kcal	441 kcal	2,4,12,52,58 147 kcal

Enthält Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (4) mit Süßungsmittel; (5) mit Süßungsmittel; (5) mit Süßungsmittel; (12) mit Farbstoff; (16) mit Phosphat 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) Soja 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!