

Unser Menüplan

vom 19.01.2026 bis 23.01.2026

TEL: 07802/4673 – FAX: 07802/50920



Montag

Menü 1: Rindergeschnetzeltes in Pfefferrahm mit Spätzle (S,E,G,M)

Menü 2: Penne mit Ratatouille-Gemüse und Schafskäse, dazu einen Salat (E,G,M,SU,SF)

Dienstag

Menü 1: pikanter Wurstgulasch mit Kartoffeln (2,3,4,6,S,G)

Menü 2: Gefüllte Pfannkuchen mit Rahmpilzen, dazu einen Salat (M,G,E,SF,SU)

Mittwoch

Menü 1: Schweinebraten mit Kartoffelklößen und Rotkraut (E,G,S,M,SF)

Menü 2: panierte Gemüseschnitzel mit Brokkolisoße und Reis (G,M)

Donnerstag

Menü 1: Königsberger Klopse mit Reis (M,G,S,E)

Menü 2: Wiener Kaiserschmarren mit Apfelmus (G,E,M)

Freitag

Menü 1: Fischpfanne mit Dillrahmsoße und Kartoffeln (F,G,M)

Menü 2: Putenrahmschnitzel mit Spätzle und Karottengemüse (S,G,M)

Wir bereiten unsere Speisen mit Lebensmitteln zu, die Allergien verursachen können. Sollten Sie unter einer Unverträglichkeit leiden, setzen Sie sich bitte mit der Küche in Verbindung.
o.d.Z. (ohne zu deklarierende Zusatzstoffe)

Allergene: E Eier/Eierzeugnisse; SE Sesamsamen/Erzeugnisse; ER Erdnüsse/Erzeugnisse; F Fisch/Fischerzeugnisse; K Krebstiere/Erzeugnisse; M Milch/Milcherzeugnisse; S Sellerie; SU Sulphite/Schwefeldioxid; G Glutenthaltiges Getreide/Weizen; GE Glutenthaltiges Getreide/Gersten; DG Glutenthaltiges Getreide/Dinkel, Hafer; WA Walnuss; CA Cashewnüsse; SF Senf; SO Sojabohne/Erzeugnisse; W Weichtiere/Erzeugnisse

Zusatzstoffe: 1 Geschmacksverstärker, 2 Nitritpöckelsalz, 3 Konservierungsstoff, 4 Phosphat, 5 Farbstoff, 6 Antioxidationsmittel, 7 Saccharin