



Wochenmenü vom 19. bis 22. Oktober 2026

MONTAG 19.10.

MENÜ 1 (vegetarisch)

Vegetarischer Bauerntopf ^{G, I, J, A} 6,50 €

MENÜ 2

Zwiebel-Sahne-Hähnchen mit Reis ^{G, I, J, A} 8,50 €

MENÜ 3

Blumenkohl-Creme-Suppe dazu Brot ^{G, I, J, A} 4,90 €

DIENSTAG 20.10.

MENÜ 1 (vegetarisch)

Gemüse-Teriyaki mit Reis ^{G, I, J, A} 6,50 €

MENÜ 2

Hackbraten mit Spätzle und Bratensoße ^{G, I, J, A} 8,50 €

MENÜ 3

Maissuppe mit Kokosmilch und Croûtons dazu Brot ^{G, I, J, A} 4,90 €

MITTWOCH 21.10.

MENÜ 1 (vegetarisch)

Spinatlasagne ^{G, I, J, A} 6,50 €

MENÜ 2

Wraps mit Schinken gerollt dazu Blumenkohl-Sahne-Soße ^{G, I, J, A} 8,50 €

MENÜ 3

Kartoffel-Creme-Suppe dazu Brot ^{G, I, J, A} 4,90 €

DONNERSTAG 22.10.

MENÜ 1 (vegetarisch)

Pilzfrikassee mit Reis ^{G, I, J, A} 6,50 €

MENÜ 2

Schweine- o. Putenschnitzel mit Pommes dazu Jäger- o. Rahmsoße ^{G, I, J, A} 8,50 €

MENÜ 3

Gemüse-Creme-Suppe dazu Brot ^{G, I, J, A} 4,90 €

WOCHEN-DESSERT

Apfel-Crumble Schichtdessert ^G 3,50 €

SALAT-BÜFFET

Große Salatschüssel 7,50 €
Kleine Salatschüssel 3,50 €
Kleiner Beilagen-Salat 1,50 €

SALAT-TOPPINGS

Parmesankäse ^G 1,50 €
Thunfisch ^D 1,50 €

EXTRAS

Kleine Suppe 2,00 €

Allergene und Zusatzstoffe

1) mit Konservierungsstoff, 2) mit Farbstoff, 3) mit Antioxidationsmittel, 4) mit Geschmacksverstärker, 5) mit Phosphat, 6) mit Süßungsmittel(n), 7) enthält eine Phenylalaninquelle, 8) geschwefelt, 9) geschwärzt, 10) gewachst, 11) koffeinhaltig, 12) chininhaltig
Aa) Weizen, Ab) Roggen, Ac) Gerste, Ad) Hafer, B) Krebstiere, C) Eier, D) Fisch, E) Erdnüsse, F) Soja, G) Milch (einschließlich Laktose), Ha) Mandeln, Hb) Haselnüsse, Hc) Walnüsse, Hd) Cashewnüsse, He) Pekannüsse, Hf) Paranüsse, Hg) Pistazien, Hh) Macadamianüsse, I) Sellerie, J) Senf, K) Sesamsamen, L) Schwefeldioxid und Sulfite, M) Lupinen, N) Weichtiere