



Unsere Wochenkarte – Saisonale Genüsse

21. September 2026 bis 27. September 2026

Mo–So: ab 12:00 Uhr bis 14:00 Uhr

Preise: Montag – Samstag: 10,50 € / Sonn- und Feiertage: 14,50 €

	Menu 1	Menu 2
MO, 21.09.	Puten-Medaillons „Mexiko“ Buntes Gemüse und Reis	Gefüllte Kartoffel-Taschen ^(G,I) , mit Erbsen-Lauchragout ^(G)
DI, 22.09.	Schweinesteak an Pilzrahm- sauce ^(I,J) , Buntem Gemüse und Spätzle ^{A)}	Gnocchi mit Estragon-Sauce, Getrocknete Tomaten, Grana Padano
MI, 23.09.	Rinderstreifen „Asia“ Gemüse und Basmati-Reis	Gefüllte Paprika ^(A,I) , Safran-Rahm-Sauce ^(G) , Gemüse
DO, 24.09.	Kalbsrahm-Gulasch ^(F,I,K) Gemüse und Knöpfe	Linsen-Dal ^(A,G,I) , Koriander-Joghurt ^(G) , Reis und Cashew-Kerne
FR, 25.09.	Kabeljau-Filet mit Kräuter-Safran- Sauce ^(G) Buntes Gemüse und Nudeln	Asiatische Reispfanne mit Soja-Dip
SA, 26.09.	Rindsroulade mit Senf-Jus, Gemüse und Dauphine-Kartoffeln ^(A)	Penne mit Pilz-Melange und Kräuter, Grana Padano
SO, 27.09.	Tafelspitz mit Meerrettichrahm- Sauce Buntem Gemüse und PetersilieKartoffeln	Seelachs-Filet mit Miso-Sauce ^(G) Gemüse und Mandel-reis ^(G)

Erläuterung zu Lebensmittel-Zusatzstoffen:

1 mit Konservierungsstoff
10 chininhaltig

2 mit Farbstoff
11 coffeinhaltig

3 mit Antioxidationsmittel
12 mit Geschmacksverstärker

4-7 mit Süßungsmittel
13 geschwärzt

8 mit Phosphat
14 gewachst

9 geschwefelt
15 gentechnisch verändert

Für Informationen bezüglich Allergene und Zusatzstoffe wenden Sie sich bitte an unsere Servicemitarbeiter