



Unsere Wochenkarte – Saisonale Genüsse

28. September 2026 bis 04. Oktober 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, 28.9.	Schweinebraten „Backpflaume“ (G,I,L,) Buntes Gemüse und Spätzle	Karoffel-Lauchgratin _(A,G,) Kürbisecken und Schnittlauchcreme
DI, 29.09.	Putenmedaillons mit Paprika- Sauce, Buntem Gemüse und Nudeln _(A,C,G,)	Gratinierter Blumenkohl mit Käsesauce, Haselnüsse, Ofenkartoffeln
MI, 30.09.	Kassler-Nacken mit Senf-jus Rahmsauerkraut und Knödel	Gefüllte Pasta mit Zucchinirahmsauce und Paprikastreifen _(C,A,)
DO, 01.10.	Putensteak mit Jus und Zitronen-Petersilie-Dip Buntem Gemüse und Reis _(A,C,G,)	Gemüsebrätling _(A,) mit Rahmkohlrabi, Kartoffeln
FR, 02.10.	Kabeljaufilet mit Kräuter- sauce _(G,) , Buntes Gemüse und Feine Nudeln	Broccoli-Nussbrätling mit Kürbis- Melange, Kartoffeln
SA, 03.10.	Hühnerfrikassee mit Erbsen und Karotten, Buntes Gemüse und Reis _(C,A,)	Gefüllte Paprika mit Safran-Sauce und Butterbohnen _(G,)
SO, 04.10.	Lammhachse mit Thymian-Jus, Buntem Gemüse und Gnocchi	Rotbarsch-Filet mit Dill-Rahmsauce Buntes Gemüse und Stampf-Kartoffeln

Erläuterung zu Lebensmittel-Zusatzstoffen:

1 mit Konservierungsstoff
10 chininhaltig

2 mit Farbstoff
11 koffeinhaltig

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