



Menü-Service



KW 13: 23.03. – 29.03.2026

Bestellannahme: Fon 06221 84 83 82 Fax 06221 84 83 33

Menükarte

Montag
23.03.2026

Dienstag
24.03.2026

Mittwoch
25.03.2026

Donnerstag
26.03.2026

Freitag
27.03.2026

Samstag
28.03.2026

Sonntag
29.03.2026

Klassikmenü	Tortellini (Rind) in Schinken-Sahnesoße (Schwein), dazu Blattsalat mit Limettidressing 1, 3, 4, a1, h, 5, l, t	Rindfleischwürfel in Meerrettichsoße mit Salzkartoffeln, dazu Rote Beete Salat 3, 7, a1, 5, l, t	Königsberger Klopse (Schwein/Rind) in Soße mit Reis, dazu Mischsalat mit Limettidressing 0, 3, a1, 5, l	Paniertes Schollenfilet mit Remoulade und Buttergemüse, dazu Kartoffeln 0, 7, a1, h, i, 5, l, u	Kartoffelsalat mit Würstchen (Geflügel) 1, 3	Hähnchenschnitzel (natur) mit Tomatensoße, dazu Bohnengemüse und Kartoffelpüree 3, a1, h, 5, l, w	Ungarisches Rindergulasch mit Karotten und Nudeln 0, a1, h, u
Gourmetmenü	Putensteak italienische Art (Parmaschinken (Schwein), Salbei, Parmesan) in Tomatensoße, dazu Reis und Blattsalat mit Limettidressing 3, 5, l	Feinschmeckertopf (Schweinelende) in Champignonrahm mit Serviettenknödeln, dazu Rote Beete Salat 7, a1, h, 5, l, t	Mandelschnitzel (Geflügel) mit Honig-Rahmsoße, dazu Möhrchen und Kartoffelpüree a1, h, 5, l, m1, t	Hähnchenragout mit Champignons, dazu Eierknöpfe und Blattsalat mit Limettidressing 3, a1, a5, h, 5, l, t	Seelachsfilet in Schnittlauchsoße mit Salzkartoffeln, dazu Blattsalat mit Limettidressing a1, i, 5, l	Schweinerollbraten in Rosmarinsoße mit Bohnengemüse und Kartoffelknödeln a1, h, 5, l, t, w	Rinderrahmbraten in Zwiebelsoße auf Fingermöhrgemüse, dazu Nudeln 0, a1, h, k, 5, l, t
Püriertes Menü	Erbseintopf 5, l, t	Schweinelende mit Blumenkohlgemüse und Kartoffelpüree a1, 5, l, t	Hähnchensteak mit Möhrchengemüse und Kartoffelpüree a1, 5, l	Hähnchen mit Buttergemüse und Kartoffelpüree 5, l, t	Seelachsfilet mit Broccoligemüse und Kartoffelpüree a1, i, 5, l	Hähnchen mit Bohnengemüse und Kartoffelpüree a1, h, 5, l, t, w	Rinderbraten mit Fingermöhrgemüse und Kartoffelpüree 0, a1, h, k, 5, l, t
Gluten-/Lactose Menü (nur in Menüschaalen lieferbar)	Bitte beachten sie separaten Gluten-/Lactose Plan	Bitte beachten sie separaten Gluten-/Lactose Plan	Bitte beachten sie separaten Gluten-/Lactose Plan	Bitte beachten sie separaten Gluten-/Lactose Plan	Bitte beachten sie separaten Gluten-/Lactose Plan	Bitte beachten sie separaten Gluten-/Lactose Plan	Bitte beachten sie separaten Gluten-/Lactose Plan
Vegetarisches Menü	Grüner Erbseneintopf mit Brötchen a1, a2, a3, 5, l, t	Apfelstrudel "Tiroler Art" mit süßer Soße mit Vanillegeschmack a1, 5, l	Vegetarische Lasagne (Zucchini, Aubergine, Tomate, Paprika), dazu Karottensalat 0, 3, a1, 5, l	Mediterrane Nudeln (Fetakäse, Oliven, getrocknete Tomaten) mit Basilikumsoße, dazu Blattsalat mit Limettidressing 0, 1, 9, 10, a1, h, 5, l, m4, t	Gnocchetti Don Alfonso mit Tomatensugo (Olivenöl, Tomaten, Kräuter), dazu Blattsalat mit Limettidressing 3, a1, h, t	Ravioli in Tomatensoße 3, a1, h, 5, l	Fingermöhrgemüse mit frischen Kräutern und Schafskäse überbacken, dazu Kartoffelpüree 0, a1, h, k, 5, l, t
Tagessuppe (Mindestmenge 10 Port.)	Tomatensuppe a1, 5, l	Curryrahmsuppe a1, 5, l, u	Kartoffelsuppe t	Blumenkohl-cremesuppe a1, 5, l	Creemesuppe a1, 5, l, t	Karotten-cremesuppe a1, 5, l	Grünkernsuppe a1, a5, 5, l, t
Tagessdessert (Mindestmenge 10 Port.)	Blaubeermuffin a1, h, k, 5, l	Erdbeerjoghurt 5, l	Milchreis 5, l	Bananenjoghurt 5, l	Mirabellen 3, 7	Schokopudding 5, l	Mandarin-Orangen 3

Unser Küchenchef empfiehlt:

Rindfleischwürfel in Meerrettichsoße, Salzkartoffeln und Rote Beete Salat

Das Klassikmenü am Dienstag



Info

Änderungen vorbehalten