



Menü-Service



KW 21: 18.05. – 24.05.2026

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

Menükarte	Montag 18.05.2026	Dienstag 19.05.2026	Mittwoch 20.05.2026	Donnerstag 21.05.2026	Freitag 22.05.2026	Samstag 23.05.2026	Sonntag 24.05.2026
Klassikmenü	Tortellini (Rind) in Schinken-Sahnesoße (Schwein), dazu Blattsalat mit Limettidressing	Rindfleischwürfel in Meerrettichsoße mit Salzkartoffeln, dazu Rote Beete Salat	Königsberger Klopse (Schwein/Rind) in Soße mit Reis, dazu Mischsalat mit Limettidressing	Paniertes Schollenfilet mit Remoulade und Buttergemüse, dazu Kartoffeln	Kartoffelsalat mit Würstchen (Geflügel)	Hähnchenschnitzel (natur) mit Tomatensoße, dazu Bohnengemüse und Kartoffelpüree	Ungarisches Rindergulasch mit Karotten und Nudeln
	1, 3, 4,a1, h, 5, l, t	3, 7,a1, 5, l, t	0, 3,a1, 5, l	0, 7,a1, h, i, 5, l, u	1, 3	3,a1, h, 5, l, w	0,a1, h, u
Gourmetmenü	Putensteak italienische Art (Parmaschinken (Schwein), Salbei, Parmesan) in Tomatensoße, dazu Reis und Blattsalat mit Limettidressing	Feinschmeckertopf (Schweinelende) in Champignonrahm mit Serviettenknödeln, dazu Rote Beete Salat	Mandelschnitzel (Geflügel) mit Honig-Rahmsoße, dazu Möhrchen und Kartoffelpüree	Hähnchenragout mit Champignons, dazu Eierknöpfe und Blattsalat mit Limettidressing	Seelachsfilet in Schnittlauchsoße mit Salzkartoffeln, dazu Blattsalat mit Limettidressing	Schweinerollbraten in Rosmarinsoße mit Bohnengemüse und Kartoffelknödeln	Rinderrahmbraten in Zwiebelsoße auf Fingermöhrgemüse, dazu Nudeln
	3,5, l	7,a1, h, 5, l, t	a1, h, 5, l, m1, t	3,a1, a5, h, 5, l, t	a1, i, 5, l	a1, h, 5, l, t, w	0,a1, h, k, 5, l, t
Püriertes Menü	Erbseintopf	Schweinelende mit Blumenkohlgemüse und Kartoffelpüree	Hähnchensteak mit Möhrchengemüse und Kartoffelpüree	Hähnchen mit Buttergemüse und Kartoffelpüree	Seelachsfilet mit Broccoligemüse und Kartoffelpüree	Hähnchen mit Bohnengemüse und Kartoffelpüree	Rinderbraten mit Fingermöhrgemüse und Kartoffelpüree
	5, l, t	a1, 5, l, t	a1, 5, l	5, l, t	a1, i, 5, l	a1, h, 5, l, t, w	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	Apfelstrudel "Tiroler Art" mit süßer Soße mit Vanillegeschmack	Vegetarische Lasagne (Zucchini, Aubergine, Tomate, Paprika), dazu Karottensalat	Mediterrane Nudeln (Fetakäse, Oliven, getrocknete Tomaten) mit Basilikumsoße, dazu Blattsalat mit Limettidressing	Gnocchetti Don Alfonso mit Tomatensugo (Olivenöl, Tomaten, Kräuter), dazu Blattsalat mit Limettidressing	Ravioli in Tomatensoße	Fingermöhrgemüse mit frischen Kräutern und Schafskäse überbacken, dazu Kartoffelpüree
	a1, a2, a3, 5, l, t	a1, 5, l	0, 3,a1, 5, l	0, 1, 9, 10,a1, h, 5, l, m4, t	3,a1, h, t	3,a1, h, 5, l	0,a1, h, k, 5, l, t
Tagessuppe (Mindestmenge 10 Port.)	Tomatensuppe	Curryrahmsuppe	Kartoffelsuppe	Blumenkohl-cremesuppe	Cremesuppe	Karotten-cremesuppe	Grünkernsuppe
	a1, 5, l	a1, 5, l, u	t	a1, 5, l	a1, 5, l, t	a1, 5, l	a1, a5, 5, l, t
Tagesdessert (Mindestmenge 10 Port.)	Blaubeermuffin	Erdbeerjoghurt	Milchreis	Bananenjoghurt	Mirabellen	Schokopudding	Mandarin-Orangen
	a1, h, k, 5, l	5, l	5, l	5, l	3, 7	5, l	3

Unser Küchenchef empfiehlt:

Rindfleischwürfel in Meerrettichsoße, Salzkartoffeln und Rote Beete Salat

Das Klassikmenü am Dienstag



Info