



Menü-Service



KW 30: 20.07. – 26.07.2026

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

Menükarte	Montag 20.07.2026	Dienstag 21.07.2026	Mittwoch 22.07.2026	Donnerstag 23.07.2026	Freitag 24.07.2026	Samstag 25.07.2026	Sonntag 26.07.2026
Klassikmenü	Cevapcici (Rind) in Tomatensoße mit Reis, dazu Blattsalat mit Limettidressing	Leberknödel (Schwein) auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree	Paniertes Schweineschnitzel mit Apfelrotkohl und Sahnepüree	Jägerpfanne (Schweinefleisch, Rauchfleisch, Champignons, Zwiebeln) mit Spätzle, dazu Blattsalat mit Limettidressing	Seelachsfilet in Sesampanade mit Remouladensoße und Petersilienkartoffeln dazu Blattsalat mit Limettidressing	Wirsing-Hackfleischpfanne (Rind/Geflügel) mit Salzkartoffeln	Hacksteak (Schwein/Rind) in Zwiebelsoße mit Erbsengemüse und Semmelknödeln
	3,a1	4,a1, h, 5, l	a1, h, 5, l	0, 1, 3, 4,a1, h, 5, l, t	0, 7,a1, h, i, u, v	a1, 5, l	a1, h, 5, l, t, w, u
Gourmetmenü	Hähnchensteak mit Champignons in Cognac-Rahmsoße (enthält Alkohol), dazu Nudeln und Blattsalat mit Limettidressing	Spaghetti Bolognese (Rind/Geflügel) mit Reibekäse, dazu Blattsalat mit Limettidressing	Kasseler (Schwein) auf Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree	Paniertes Hähnchenschnitzel mit brauner Soße und Risoleekartoffeln, dazu Farmersalat	Schweinekammsteak natur mit Soße "Café de Paris", dazu Kartoffeln und Blattsalat mit Limettidressing	Putenbrust in Preiselbeerssoße mit Rosenkohl und Butterkartoffeln	Kalbsfrikassee mit Champignons, dazu Erbsengemüse und Reis
	3,a1, h, 5, l, t	0, 3,a1, 5, l, t	1, 3, 4,5, l	a1, h, 5, l, t, u	0,5, l, t, u	a1, 5, l, t	0, 3,a1, h, 5, l, w, u
Püriertes Menü	Möhreneintopf	Leberknödel (Schwein) auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree	Ratatouillegemüse mit Kartoffelpüree	Hähnchensteak mit Champignonrahmgemüse, dazu Kartoffelpüree	Seelachsfilet mit Broccoligemüse und Kartoffelpüree	Putenbrust mit Rosenkohlgemüse und Kartoffelpüree	Kalbsfleisch mit Erbsengemüse und Kartoffelpüree
	t	4,a1, h, 5, l	3,5, l	5, l, t	a1, h, i, 5, l	a1, 5, l, t	a1, h, 5, l, t, w
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	Möhreneintopf mit Brötchen	Penne mit Rucola, Tomaten und geriebenem Parmesan, dazu Blattsalat mit Limettidressing	Käsespätzle mit Röstzwiebeln, dazu Blattsalat mit Limettidressing	Eierpfannkuchen mit heißen Kirschen	Maultaschen (Gemüsefüllung) gebacken mit Ei, dazu Kartoffelsalat	Vegetarisches Schnitzel (auf Milchbasis) mit Rosenkohlgemüse und Butterkartoffeln	Semmelknödel mit Pilzallerlei
	a1, a2, a3, t	3,a1, 5, l	0,a1, h, 5, l	a1, h, 5, l	1,a1, h, 5, l, t	a1, h, 5, l	3,a1, h, 5, l
Tagessuppe (Mindestmenge 10 Port.)	Graupensuppe	Cremesuppe	Klare Brühe mit Maultaschen	Flädlesuppe	Champignonrahmsuppe	Grünkernsuppe	Kürbiscremesuppe
	a1, a3	a1, 5, l, t	3,a1, h, t	a1, h, 5, l	3,a1, 5, l	a1, a5, 5, l, t	a1, 5, l
Tagesdessert (Mindestmenge 10 Port.)	Mangojoghurt	Birnenkompott	Schokopudding	Himbeerjoghurt	Schoko Brownie	Kirschquark	Frisches Obst der Saison
	5, l	3	5, l	5, l	a1, h, k	5, l	

Unser Küchenchef empfiehlt:

Leberknödel auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree

Das Klassikmenü am Dienstag



Info