

KW 14	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Vegetarisch
Montag 30.03.2026	☐ Hausgemachter Wirsing-Möhren-Eintopf; mit gebratenen Mettbällchen vom Schwein ● L a,a1,c,i 9,50 €	☐ Zwei Kohlrouladen (Schwein), Bratensoße, Stampfkartoffeln mit Petersilie ● a,a1,i,La,M,Me 9,50 €	☐ Zarte Hähnchenbrust; auf buntem Paprikagemüse und würzigen Kräuterkartoffeln ● 12,50 €	☐ Pikante Gemüsepfanne in cremiger Currysoße; mit Langkornreis ● a,a1,j,La,M,Me 9,50 €
Dienstag 31.03.2026	☐ Gebackene Fischstäbchen, Rahmspinat und Kartoffelpüree ● L a,a1,d,La,M,Me 9,50 €	☐ Herzhafter Linseneintopf Hausfrauen Art; mit deftiger Bauernwurst vom Schwein ● 20,3,i 9,50 €	☐ Rinderbraten in Bratensoße, Kohlrabi-Erbesen-Gemüse in cremiger Soße, Salzkartoffeln ● L a,a1,i,j,La,M,Me 12,50 €	☐ Penne-Nudeln mit vegetarischer Bolognese ● L a,a1,i 9,50 €
Mittwoch 01.04.2026	☐ Cremiger Vollmilch-Grießbrei; mit Erdbeer-Apfel-Kompott (mit Zucker(n) und Süßungsmittel) ● L 11,a,a1,La,M,Me 9,50 €	☐ Himmel und Erde; Stampfkartoffeln mit Apfelspalten, Rinderbratwurst, Rinderfrikadelle, Mettbällchen vom Schwein ● L 3,a,a1,c,i,La,M,Me 9,50 €	☐ Kalbsgeschnetzeltes Züricher Art; mit Brokkoli und Kräuterspätzle ● a,a1,Alk,c,i,La,M,Me 12,50 €	☐ Kleine Gemüserösti, Buttergemüse, Kartoffel-Zwiebel-Stampf und ein cremiger Dip ● a,a1,c,i,La,M,Me 9,50 €
Donnerstag 02.04.2026	☐ Zwei Rinderfrikadellen in dunkler Bratensoße; mit Apfelrotkohl und Kartoffelpüree ● L a,a1,c,i,j,La,M,Me 9,50 €	☐ Gebratene Geflügelleber; in Apfel-Zwiebel-Soße mit Rotkohl und Salzkartoffeln ● a,a1,f,i 9,50 €	☐ Seelachs in Kräutermarinade, rustikales Frühlingsgemüse und Salzkartoffeln ● L d 12,50 €	☐ Vegetarischer Kohlrabi-Steckrüben-Eintopf; mit Kartoffelwürfeln ● L 9,50 €
Freitag 03.04.2026 Karfreitag	☐ Rahmgeschnetzeltes vom Schwein, Gartengemüse, Petersilienkartoffeln ● L a,a1,i,La,M,Me 9,50 €	☐ Panierte Alaska-Seelachshappen, Petersilienkartoffeln mit würzigem Dip ● L a,a1,d,j,La,M,Me 9,50 €	☐ Zarte Schweinemedaillons in feiner Rahmsoße; mit Apfelrotkohl und Spätzle ● L a,a1,c,i,La,M,Me 12,50 €	☐ Zwetschgenknödel mit Vanillesoße dazu fruchtiges Pflaumenkompott ● L 11,a,a1,c,La,M,Me 9,50 €
Samstag 04.04.2026	☐ Hackbraten in Kräutersoße; dazu grüne Bohnen naturell und Salzkartoffeln ● L a,a1,c,i,La,M,Me 9,50 €	☐ Süßer Apfelmilchreis; mit Zimt und Zucker L La,M,Me 9,50 €	☐ Scholle Finkenwerder Art mit Speck und Shrimps, dazu Rahmkartoffeln ● 20,a,a1,b,d,La,M,Me 12,50 €	☐ Pfannkuchen mit Gemüsefüllung, Erbsen naturell und kleine Kartoffeln mit Schale ● L a,a1,c,La,M,Me 9,50 €
Sonntag 05.04.2026 Ostersonntag	☐ Hähnchen Cordon bleu, mit naturellen Erbsen und Möhren, Frühlingspüree ● L 20,a,a1,La,M,Me 9,50 €	☐ Sonntagsbraten vom Schwein, Rosenkohl und Speckklößen ● 20,a,a1,c,i,j,La,M,Me 9,50 €	☐ Rindfleisch in Meerrettichsoße, Rote-Bete-Gemüse, Salzkartoffeln ● L a,a1,La,M,Me 12,50 €	☐ Spinat-Käse-Strudel; dazu Reisnudelpfanne mit Gemüse mediterrane Art, Tomatensoße ● a,a1,c,i,La,M,Me 9,50 €

Wir wünschen guten Appetit!