

KW 25	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Vegetarisch
Montag 15.06.2026	<input type="checkbox"/> Gemüseintopf nach Gärtnerin Art; mit frittierten Mettbällchen vom Schwein ● L a,a1,c,i 9,50 €	<input type="checkbox"/> Zarte Hähnchenfilets in Kräuter-Sauerrahmsoße, Gemüse Mischung+Salzkartoffeln i,La,M,Me 9,50 €	<input type="checkbox"/> Filettöpfchen Schweinemedailon+ Hähnchenfilets in Feinschmeckersoße, Fingermöhren und Kräuterspätzle a,a1,c,i,La,M,Me 12,50 €	<input type="checkbox"/> Kartoffel-Rosenkohlaufguss mit Bergkäsesoße, Kürbis+Käse überbacken 9,50 €
Dienstag 16.06.2026	<input type="checkbox"/> Currywurst vom Schwein; mit Kartoffelspalten ● 3,j 9,50 €	<input type="checkbox"/> Rinderleber Berliner Art; mit fruchtiger Apfel-Zwiebel-Garnitur, dazu Stampfkartoffeln ● a,a1,i,La,M,Me 9,50 €	<input type="checkbox"/> Hähnchen Cordon bleu, mit naturellen Erbsen und Möhren, Frühlingspüree ● L 20,a,a1,La,M,Me 12,50 €	<input type="checkbox"/> Spaghetti in Brokkoli-Käsesoße; mit buntem Gemüse a,a1,c,La,M,Me 9,50 €
Mittwoch 17.06.2026	<input type="checkbox"/> Süßer Apfelmilchreis; mit Zimt und Zucker L B La,M,Me 9,50 €	<input type="checkbox"/> Panierter Alaska-Seelachs in Senf-Kräutersoße, dazu Kartoffelwürfel ● L a,a1,d,i,j,La,M,Me 9,50 €	<input type="checkbox"/> Feiner Rinderbraten in dunkler Bratensoße, Kohlrabi-Erbsen-Gemüse in cremiger Soße+ Salzkartoffeln a,a1,i,j,La,M,Me 12,50 €	<input type="checkbox"/> Herzhafte Käsespätzle; mit Röstzwiebelgarnitur ● B a,a1,c,La,M,Me 9,50 €
Donnerstag 18.06.2026	<input type="checkbox"/> Gebratene Fischfrikadelle an cremigem Spinat und Frühlingspüree a,a1,d,La,M,Me 9,50 €	<input type="checkbox"/> Hausgemachter Wirsing-Möhren-Eintopf; mit gebratenen Mettbällchen vom Schwein ● L a,a1,c,i 9,50 €	<input type="checkbox"/> Sauerrahmgulasch vom Schwein; mit Romanesco und Pariser Karotten, dazu Stampfkartoffeln ● L a,a1,i,La,M,Me 12,50 €	<input type="checkbox"/> Pikante Gemüsepfanne in cremiger Currysoße; mit Langkornreis ● B a,a1,j,La,M,Me 9,50 €
Freitag 19.06.2026	<input type="checkbox"/> Nudeln in Rahmsoße; mit Lauch und herzhaftem Schinken ● 20,3,a,a1,i,La,M,Me 9,50 €	<input type="checkbox"/> Deftiges Eisbeinfleisch auf herzhaftem Sauerkraut,Kartoffelpüree La,M,Me 9,50 €	<input type="checkbox"/> Kap-Seehecht in feiner Honig-Senfsoße mit Frühlingsgemüse, dazu Kartoffel-Senf-Stampf ● L d,j,La,M,Me 12,50 €	<input type="checkbox"/> Buntes Spargelgemüse-Ragout; in feiner Soße, dazu Salzkartoffeln ● L B a,a1,i,La,M,Me 9,50 €
Samstag 20.06.2026	<input type="checkbox"/> Paniertes Schweineschnitzel mit pikanter Schaschlik-Soße; dazu Spiralnudeln ● 20,a,a1,j 9,50 €	<input type="checkbox"/> Zwei Pfannkuchen; gefüllt mit Blaubeer-Kompott L B a,a1,c,La,M,Me 9,50 €	<input type="checkbox"/> Zartes Gulasch vom Hirsch in Rotweinssoße mit Pflaumen, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße a,a1,Alk,c,La,M,Me 12,50 €	<input type="checkbox"/> Cremige Erbsensuppe; mit bunter Gemüseeinlage ● L B a,a1,i,La,M,Me 9,50 €
Sonntag 21.06.2026	<input type="checkbox"/> Hähnchencurry "indischer Art" Hähnchen in einer milden Currysoße, dazu Gemüse-Reis j,La,M,Me 9,50 €	<input type="checkbox"/> Fleischklößchen vom Schwein+ Rind in einer Soße, Champignons, buntes Gemüse+ Spiralnudeln a,a1,c 9,50 €	<input type="checkbox"/> Zartes Kalbsgeschnetzeltes in Pfefferrahmsoße; mit buntem Gemüse und Salzkartoffeln ● a,a1,Alk,i,La,M,Me 12,50 €	<input type="checkbox"/> Zwei gerollte Palatschinken mit Gemüsefüllung in gekräuterter Tomaten-Frischkäsesoße 9,50 €

Wir wünschen guten Appetit!