

KW 28	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Vegetarisch
Montag 06.07.2026	<input type="checkbox"/> Herzhafte Mini-Frikadellen vom Schwein und Rind in Zwiebelsoße, dazu bayrisches Weißkohl-Gemüse und Stampfkartoffeln a,a1,c,i,j,La,M,Me 9,50 €	<input type="checkbox"/> Gedünsteter Alaska-Seelachs in feiner Dill-Rahmsoße mit cremigem Spinat und Salzkartoffeln d,i,j,La,M,Me 9,50 €	<input type="checkbox"/> Kräftiger Burgunderbraten vom Rind dazu Rosenkohl und Spätzle a,a1,c,i,j 12,50 €	<input type="checkbox"/> Herzhafter Bauernschmaus-Bratling aus Kartoffeln und Gemüse, mit Zwiebeln und Schnittlauch verfeinert, an Frühlingsgemüse und Honig-Senf-Dip a,a1,c,j,La,M,Me 9,50 €
Dienstag 07.07.2026	<input type="checkbox"/> Goldgelb gebackener Eierpfannkuchen; mit Apfel-Quark-Füllung (mit Süßungsmitteln) ● <input type="checkbox"/> 9,a,a1,c,La,M,Me 9,50 €	<input type="checkbox"/> Zarte Hähnchenbrust; auf buntem Paprikagemüse und würzigen Kräuterkartoffeln ● 9,50 €	<input type="checkbox"/> Schweineschnitzel Cordon bleu mit buntem Mischgemüse "naturell" und Kartoffelwürfeln in Käsesoße a,a1,La,M,Me 12,50 €	<input type="checkbox"/> Pflanzlicher Hackbraten aus Sonnenblumenprotein in brauner Cremesoße, mit Kaisergemüse+Kräuterspätzle a,a1,c,i,j 9,50 €
Mittwoch 08.07.2026	<input type="checkbox"/> Feine Bratwurst vom Schwein in Soße mit cremigem Spinat und Salzkartoffeln c,i,La,M,Me 9,50 €	<input type="checkbox"/> Herzhafter Linseneintopf Hausfrauen Art; mit deftiger Bauernwurst vom Schwein ● 20,3,i 9,50 €	<input type="checkbox"/> Tafelspitz vom Rind in Schnittlauch-Rahmsoße mit Suppengemüse, dazu Salzkartoffeln ● a,a1,i,La,M,Me 12,50 €	<input type="checkbox"/> Kartoffel-Gemüse-Reibekuchen; mit einem feinen Gemüsemix und einem cremigen Dip ● <input type="checkbox"/> a,a1,c,i,La,M,Me 9,50 €
Donnerstag 09.07.2026	<input type="checkbox"/> Geflügelfrikadellen in Soße mit Wirsinggemüse und Salzkartoffeln a,a1,i,j,La,M,Me 9,50 €	<input type="checkbox"/> Käse-Ricotta-Tortelloni in cremiger Käsesoße; mit Schinken und Erbsen ● 20,3,a,a1,c,i,La,M,Me 9,50 €	<input type="checkbox"/> Rinderroulade "Hausfrauen Art" in herzhafter Bratensoße mit Apfelrotkohl und Salzkartoffeln a,a1,i,j 12,50 €	<input type="checkbox"/> Eieromelette in Käsesoße; mit Gemüse Leipziger Allerlei und Stampfkartoffeln ● <input type="checkbox"/> a,a1,c,i,La,M,Me 9,50 €
Freitag 10.07.2026	<input type="checkbox"/> Bunter Fischtopf vom Alaska-Seelachs, Gemüseeinlage und Salzkartoffeln ● <input type="checkbox"/> a,a1,d,i,La,M,Me 9,50 €	<input type="checkbox"/> Grillschnecke vom Schwein, dunkle Specksoße, Rübengemüse und Stampfkartoffeln 3,a,a1,c,i,j,La,M,Me 9,50 €	<input type="checkbox"/> Herzhafter Krustenbraten vom Schwein in einer Malz-Kümmel-Soße mit Bayrisch Kraut+ Kartoffelklößen a,a1,a3,c,i,La,M,Me 12,50 €	<input type="checkbox"/> Spaghetti Napoli Art; mit fruchtiger Tomaten-Basilikumsoße ● <input type="checkbox"/> a,a1,c,La,M,Me 9,50 €
Samstag 11.07.2026	<input type="checkbox"/> Chili con Carne vom Rind mit Langkornreis i 9,50 €	<input type="checkbox"/> Klassischer Hühnersuppentopf; ● <input type="checkbox"/> a,a1,c 9,50 €	<input type="checkbox"/> Putenmedaillons in Butter-Kräutersoße mit Pariser Karotten und Salzkartoffeln a,a1,i,j,La,M,Me 12,50 €	<input type="checkbox"/> Cremiges Champignonragout; mit Spätzle ● <input type="checkbox"/> a,a1,c,i,La,M,Me 9,50 €
Sonntag 12.07.2026	<input type="checkbox"/> Zarte Hähnchenfilets in herzhafter Pilzsoße; mit Schwarzwurzelgemüse und Petersilienkartoffeln ● <input type="checkbox"/> a,a1,i,La,M,Me 9,50 €	<input type="checkbox"/> Rindergulasch; mit buntem Möhengemüse und Salzkartoffeln ● <input type="checkbox"/> 9,50 €	<input type="checkbox"/> Kap-Seehecht in Sauerrahmsoße dazu bunte Gemüsemischung und Salzkartoffeln ● <input type="checkbox"/> a,a1,d,i,j,La,M,Me 12,50 €	<input type="checkbox"/> Bunte Gemüseplatte; mit grünen Bohnen, Fingermöhren, Blumenkohl und Stampfkartoffeln ● <input type="checkbox"/> i,La,M,Me 9,50 €

Wir wünschen guten Appetit!