

KW 33	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Vegetarisch
Montag 11.08.2025	☐ Sauerrahmgulasch vom Schwein; mit Romanesco und Pariser Karotten, dazu Stampfkartoffeln ● L a,a1,i,La,M,Me 9,50 €	☐ Hähnchenbrust in Rahmsoße; dazu Steckrüben-Möhren- Gemüse und Spätzle ● L a,a1,c,i,La,M,Me 9,50 €	☐ Schlemmerfilet Florentin vom Seelachs mit Spinat-Käse- Auflage, eine Gemüsemischung und Rahmkartoffeln ● L a,a1,d,La,M,Me 12,50 €	☐ Spätzlepfanne mit Rübengemüse, Silberzwiebeln, Tomatenwürfeln, garniert mit Käse ● L a,a1,c,M,Me 9,50 €
Dienstag 12.08.2025	☐ Hausgemachter Vollmilch- Grießbrei mit Pflaumenkompott ● L 9,a,a1,La,M,Me 9,50 €	☐ Mini-Frikadellen vom Rind und Schwein; in einer Bratensoße mit Rüben-Gemüse, dazu Kartoffeln ● L a,a1,c,i,j,La,M,Me 9,50 €	☐ Rinderbraten in Bratensoße, Kohlrabi-Erbsen-Gemüse in cremiger Soße, Salzkartoffeln ● L a,a1,i,j,La,M,Me 12,50 €	☐ Gefüllte Kartoffeltaschen; mit Frischkäsefüllung, dazu Gemüse in einer kräftigen Tomatensoße L a,a1,La,M,Me 9,50 €
Mittwoch 13.08.2025	☐ Hähnchencurry Indische Art; mit Currysoße, dazu Gemüse-Reis ● L j,La,M,Me 9,50 €	☐ Süßer Kirschmichel; mit Vanillesoße L a,a1,c,h,h1,La,M,Me 9,50 €	☐ Zartes Kalbsgeschnetzeltes in Pfefferrahmsoße; mit buntem Gemüse und Salzkartoffeln ● a,a1,Alk,i,La,M,Me 12,50 €	☐ Bunte Gemüseplatte; mit grünen Bohnen, Fingermöhren, Blumenkohl und Stampfkartoffeln ● L i,La,M,Me 9,50 €
Donnerstag 14.08.2025	☐ Gedünsteter Alaska-Seelachs in Dill-Rahmsoße mit Rahmspinat und Salzkartoffeln ● L d,i,j,La,M,Me 9,50 €	☐ Tafelspitz vom Rind in Schnittlauch-Rahmsoße mit Suppengemüse, dazu Salzkartoffeln ● a,a1,i,La,M,Me 9,50 €	☐ Zwei gegrillte Hähnchenoberkeulen in Champignon-Paprikasoße mit Erbsen und Gabelspaghetti ● a,a1,i,La,M,Me 12,50 €	☐ Trivellinudeln; mit grünem Gemüsemix in Joghurtsoße ● L a,a1,La,M,Me 9,50 €
Freitag 15.08.2025	☐ Deutsches Beefsteak; mit Erbsen und Möhren, dazu Spiralnudeln ● L a,a1,c,i,j 9,50 €	☐ Gebratene Fischfrikadelle; (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Rahmspinat und Frühlingspüree ● L a,a1,d,La,M,Me 9,50 €	☐ Schweinemedallions in rosa Pfeffersoße dazu Brokkoli- Möhrengemüse und Knöpflespätzle ● a,a1,Alk,c,i,La,M,Me 12,50 €	☐ Buntes Spargelgemüse-Ragout; in feiner Soße, dazu Salzkartoffeln ● L a,a1,i,La,M,Me 9,50 €
Samstag 16.08.2025	☐ Pichelsteiner Eintopf; mit Rindfleisch ● L i,j 9,50 €	☐ Rinderleber Berliner Art; mit fruchtiger Apfel-Zwiebel-Garnitur, dazu Stampfkartoffeln ● a,a1,i,La,M,Me 9,50 €	☐ Kap-Seehecht in Sauerrahmsoße dazu bunte Gemüsemischung und Salzkartoffeln ● L a,a1,d,i,j,La,M,Me 12,50 €	☐ Kohlrabi-Pastinaken-Schnitzel in Haferflockenpanade, dunkler Soße, Rübengemüse und Zwiebel-Kartoffelstampf ● a,a1,a4,i,La,M,Me 9,50 €
Sonntag 17.08.2025	☐ Zartes Rindergeschnetzeltes; in feiner Soße mit Gemüse-Nudeln ● L a,a1,i,j 9,50 €	☐ Röstzwiebelschnitzel vom Schwein; dazu cremiges Weißkraut mit Möhren und Röstkartoffeln a,a1,i,j,La,M,Me 9,50 €	☐ Geschnittene Entenbrust in Rotwein-Balsamico-Soße, dazu Fingermöhren und Kartoffelklöße ● a,a1,Alk,c,i,La,M,Me 12,50 €	☐ Herzhafter Spinatpfannkuchen mit Frischkäsefüllung; dazu grüne Bohnen und Kartoffelwürfel ● a,a1,c,La,M,Me 9,50 €

Wir wünschen guten Appetit!