

Unsere Menüs werden mit Suppe und Nachspeise serviert.

Montag

Menü 1 Faschierte Laibchen mit Erdäpfelpüree und Salat (A,C,G,L)

Menü 2 Gebratene Kürbis-Käse-Knödel mit Schnittlauchdip (A,C,G,L)

Dienstag

Menü 1 Fisch gebacken mit Reis und Salat (A,C,D,G,L)

Menü 2 Spinatravioli in Tomatensauce (A,C,G,L)

Mittwoch

Menü 1 Hühnerfilet natur mit Petersilerdäpfel und Broccoli (A,C,G,L)

Menü 2 Milchreis mit Zimt oder Kakao (G)

Donnerstag

Menü 1 Leberkäse gegrillt mit Dillerdäpfeln (A,G,L)

Menü 2 Champignonsauce mit Serviettenknödel (A,C,G,L)

Freitag

Menü 1 Erdäpfelgulasch mit Würsteln und Brot(A,G,L)

Menü 2 Cremespinat mit Röstinchen (A,C,G,L)

Für die frische Zubereitung unserer Speisen verwenden wir hochwertige, regionale und saisonale Produkte zu 51 % aus biologischem Anbau.

