

vom 29.04. bis zum 05.05.2024

Unsere Speisen sind überwiegend hausgemacht.
Wir legen Wert auf regionalen Einkauf, frische Produkte und Nachhaltigkeit.

	Menü 1	Menü 2	Menü 3
Montag	Ruhetag	Empfehlung (Di-Sa) Frischen Spargel mit zerlassener Butter an geräuchertem Schinken und neue Kartoffeln	Dessert der Woche Pfannkuchen mit Vanilleeis und frischen Erdbeeren
Dienstag	Hähnchenschlegel Kroketten ^{We,C} Erbsen-Mais-Gemüse ^{H,M}	Schweinebraten ^{5,We,H} Spätzle ^{We,C} Salat ^{5,H,I,M}	Semmelknödel ^{We,C,M} Pilzragout ^{5,We,H,M} Salat ^{5,H,I,M}
Mittwoch	Wildragout ^{5,We,H,M} Spätzle ^{We,C} Rosenkohl ^{H,M}	Schweinefilet ^{5,We,H} Breite Nudeln ^{We,C} Grüner Spargel ^M	Blumenkohltaler ^{We,C,H,M} Käsesoße ^{5,We,M} Kartoffelbrei ^M Karottengemüse ^{H,M}
Donnerstag	Hackbraten ^{5,We,H,I} Spätzle ^{We,C} Brokkoli ^{H,M}	Schwäbischer Krautwickel ^{5, We,H} Kartoffelbrei ^M Salat ^{5,H,I,M}	Schwäbische Käsespätzle ^{We,C,M} Salat ^{5,H,I,M}
Freitag	Fleischkäse ^{2,3,11} Bandnudeln ^{We,C} Kohlrabigemüse ^{We,H,M}	Maultaschen in der Brühe ^{We,C,H,M} Kartoffel-Gurken-Salat ^{5,H,I} Blattsalat ^{5,H,I,M}	Überbackene Cannelloni mit Spinat und Ricotta ^{We,C,M} Salat ^{5,H,I,M}
Samstag	Tafelspitz in Meerrettichsoße ^{5,We,M} Bouillon-Kartoffeln Rote-Beete-Salat ^{5,H,I}	Gulaschsuppe ^{7,We,H} Holzofenbrot ^{We} Salat ^{5,H,I,M}	Grießauflauf ^M Heidelbeersoße ^{2,11,We,M} Kompott ^{2,11}
Sonntag	Kalbsgeschnetzeltes ^{5,We,H,M} Spätzle ^{We,C} Salat ^{5,H,I,M}	Burgunderbraten ^{5,We,H} Semmelknödel ^{We,C,M} Blaukraut ^{5,We,H}	Kartoffel-Spargel-Gratin mit Käse überbacken ^{We,C,M,H} Salat ^{5,H,I,M}

Für Auskünfte wegen Nahrungsmittelunverträglichkeiten bitten wir Sie, unsere Mitarbeiter direkt zu fragen.
Änderungen vorbehalten. Café Tel. 07161-8006-223.