

vom 18.09. bis zum 24.09.2023

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

	Menü 1	Menü 2	Menü 3
Montag	Ruhetag	Empfehlung der Woche Geschmorte Kaninchenkeule mit Spätzle und Blaukraut	Dessert der Woche Zwetschgen-Crumble mit Wallnuseis und Sahne
Dienstag	Rindergeschnetzeltes in Champignonrahmsauce ^{5,We,M,H} Rösti Salat ^{5,H,I,M}	Lachs mit Blattspinat überbacken ^{D,M} Kräutersoße ^{5,We,M,H} Tagliatelle ^{We,C} Salat ^{5,H,I,M}	Spaghetti mit Basilikumpesto, Mozzarella und Cocktailtomaten ^{We,C,H,M} Salat ^{5,H,I,M}
Mittwoch	Eingemachtes Kalbsfleisch ^{5,We,M} Petersilienkartoffeln Karottengemüse ^{We,H,M}	Albinsen ^{5,We} Spätzle ^{We,C} Saitenwurst ^{2,3,11}	Hausgemachte Gemüsemaultaschen ^{We,C,H,M} Zwiebelschmälze Kartoffel-Gurkensalat ^{5,H,I} Salat ^{5,H,I,M}
Donnerstag	Paniertes Schweineschnitzel ^{We,C} Spätzle ^{We,C} Salat ^{5,H,I,M}	Kräuterrisotto mit Hähnchenbruststreifen ^{5,H} Salat ^{5,H,I,M}	Kartoffelauflauf mit Rosenkohl und Cocktailtomaten ^{We,C,M} Salat ^{5,H,I,M}
Freitag	Spanferkelbraten ^{5,We} Semmelknödel ^{We,C,M} Filderkraut mit Speck ^{5,H}	Seezungenfilet "Griechische Art" ^{We,D,M} Pfannenreis Salat ^{5,H,I,M}	Makkaroni-Auflauf mit Käse-Mangold-Füllung ^{We,C,H,M} Salat ^{5,H,I,M}
Samstag	Siedfleisch in Meerrettichsoße ^{5,We,M} Bouillon-Kartoffeln ^H Rote-Beete-Salat ^{5,H,I}	Gefüllte Paprika ^{We,H,M} Tomatensauce Reis Salat ^{5,H,I,M}	Rührei Pellkartoffeln Rahmspinat ^M
Sonntag	Kalbsrahmbraten ^{5,We,M} Spätzle ^{We,C} Salat ^{5,H,I,M}	„Coq au Vin“ (Hühnchen in Rotweinsauce) ^{5,We,H} Rosmarinkartoffeln Mediterranes Gemüse ^{H,M}	Champignon-Gemüse-Tarte ^{We,C,M} Salat ^{5,H,I,M}

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