

vom 08.07. bis zum 14.07.2024

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) Kalbsbraten an frischen Pfifferlingen mit Spätzle und Salat	Dessert der Woche Erdbeer-Crumble Vanilleeis
Dienstag	Hähnchenschlegel Sauce ^{5,We,H} Kroketten Erbsen-Mais-Gemüse ^{We,H,M}	Fleischkäse ^{2,3,11} Bratkartoffeln Kohlrabigemüse ^{We,H,M}	Semmelknödel ^{We,C,M} Pilzragout ^{We,H,M} Salat ^{5,H,I,M}
Mittwoch	Burgunderbraten ^{5,We,H} Teigwaren ^{We,C} Salat ^{5,H,I,M}	Krautwickel ^{We,H,I} Kartoffelbrei ^M Salat ^{5,H,I,M}	Schwäbische Käsespätzle ^{We,C,M} Salat ^{5,H,I,M}
Donnerstag	Hackbraten ^{5,We,C,I} Spätzle ^{We,C} Karottengemüse	Hühnerfrikassee ^{5,We,H,M} Erbsenreis ^H Salat ^{5,H,I,M}	Blumenkohlaler ^{We,C,H} Käsesoße ^{5,We,M} Kartoffelbrei ^M Salat ^{5,H,I,M}
Freitag	Schweinebraten ^{5,We,H} Bandnudeln ^{We,C} Kohlrabirahmgemüse ^{We,H,M}	Maultaschen in der Brühe ^{We,C,H} Kartoffel-Gurken-Salat ^{5,H,I} Salat ^{5,H,I,M}	Überbackene Cannelloni mit Spinat und Ricotta ^{We,C,M} Salat ^{5,H,I,M}
Samstag	Rinderbrust 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 ^{We,M} Heidelbeersoße ^{2,11,M} Kompott ^{2,11}
Sonntag	Kalbsgeschnetzeltes ^{5,We,H,M} Spätzle ^{We,C} Salat ^{5,H,I,M}	Sauerbraten ^{5,We,H} Kartoffelknödel ^{We,C} Blaukraut ^{5,We,H}	Kartoffel-Pfifferling Auflauf 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.