

KW 6	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Vegetarisch
Montag 03.02.2025	<input type="checkbox"/> Rahmgescnetzeltes vom Schwein, Gartengemüse, Petersilienkartoffeln ● <input type="checkbox"/> L a,a1,i,La,M,Me 9,50 €	<input type="checkbox"/> Zwei Kohlrouladen (Schwein), Bratensoße, Stampfkartoffeln mit Petersilie ● a,a1,i,La,M,Me 9,50 €	<input type="checkbox"/> Zarter Putenbraten im Kräutermantel in Soße; dazu Fingermöhren und Spätzle ● <input type="checkbox"/> L a,a1,c,i 12,50 €	<input type="checkbox"/> Pikante Gemüsepfanne in cremiger Currysoße; mit Langkornreis ● <input type="checkbox"/> B a,a1,j,La,M,Me 9,50 €
Dienstag 04.02.2025	<input type="checkbox"/> Gebackene Fischstäbchen, Rahmspinat und Kartoffelpüree ● <input type="checkbox"/> L a,a1,d,La,M,Me 9,50 €	<input type="checkbox"/> Herzhafter Linseneintopf Hausfrauen Art; mit deftiger Bauernwurst vom Schwein ● 20,3,i 9,50 €	<input type="checkbox"/> Rinderbraten in Bratensoße, Kohlrabi-Erbsen-Gemüse in cremiger Soße, Salzkartoffeln ● <input type="checkbox"/> L a,a1,i,j,La,M,Me 12,50 €	<input type="checkbox"/> Penne-Nudeln mit vegetarischer Bolognese ● <input type="checkbox"/> L B a,a1,a3,i 9,50 €
Mittwoch 05.02.2025	<input type="checkbox"/> Zwetschgenknödel mit Vanillesoße dazu fruchtiges Pflaumenkompott ● <input type="checkbox"/> L B 11,a,a1,c,La,M,Me 9,50 €	<input type="checkbox"/> Himmel und Erde; Stampfkartoffeln mit Apfelspalten, Rinderbratwurst, Rinderfrikadelle, Mettbällchen vom Schwein ● <input type="checkbox"/> L 3,a,a1,c,i,La,M,Me 9,50 €	<input type="checkbox"/> Kalbsgescnetzeltes Züricher Art; mit Brokkoli und Kräuterspätzle ● a,a1,Alk,c,i,La,M,Me 12,50 €	<input type="checkbox"/> Kleine Gemüserösti, Buttergemüse, Kartoffel-Zwiebel-Stampf und ein cremiger Dip ● <input type="checkbox"/> B a,a1,c,i,La,M,Me 9,50 €
Donnerstag 06.02.2025	<input type="checkbox"/> Königsberger Klopse aus Rind- und Schweinefleisch, Rote-Bete-Gemüse und Salzkartoffeln ● <input type="checkbox"/> L a,a1,c,i,La,M,Me 9,50 €	<input type="checkbox"/> Gebratene Geflügeleber; in Apfel-Zwiebel-Soße mit Rotkohl und Salzkartoffeln ● a,a1,f,i 9,50 €	<input type="checkbox"/> Seelachs in Kräutermarinade, rustikales Frühlingsgemüse und Salzkartoffeln ● <input type="checkbox"/> L d 12,50 €	<input type="checkbox"/> Vegetarischer Kohlrabi-Steckrüben-Eintopf; mit Kartoffelwürfeln ● <input type="checkbox"/> L B 9,50 €
Freitag 07.02.2025	<input type="checkbox"/> Hausgemachter Wirsing-Möhren-Eintopf; mit gebratenen Mettbällchen vom Schwein ● <input type="checkbox"/> L a,a1,c,i 9,50 €	<input type="checkbox"/> Panierte Alaska-Seelachshappen, Petersilienkartoffeln mit würzigem Dip ● <input type="checkbox"/> L a,a1,d,j,La,M,Me 9,50 €	<input type="checkbox"/> Zarte Schweinemedallions in feiner Rahmsoße; mit Apfelrotkohl und Spätzle ● <input type="checkbox"/> L a,a1,c,i,La,M,Me 12,50 €	<input type="checkbox"/> Herzhafte Käsespätzle; mit Röstzwiebelgarnitur ● <input type="checkbox"/> B a,a1,c,La,M,Me 9,50 €
Samstag 08.02.2025	<input type="checkbox"/> Hackbraten in Kräutersoße; dazu grüne Bohnen naturell und Salzkartoffeln L a,a1,c,i,La,M,Me 9,50 €	<input type="checkbox"/> Süßer Apfelmilchreis; mit Zimt und Zucker L B La,M,Me 9,50 €	<input type="checkbox"/> Seelachsfilet in Tomatensoße Mediterrane Art mit Grill-Gemüse dazu Kartoffelwürfel ● d 12,50 €	<input type="checkbox"/> Pfannkuchen mit Gemüsefüllung, Erbsen naturell und kleine Kartoffeln mit Schale ● <input type="checkbox"/> L B a,a1,c,La,M,Me 9,50 €
Sonntag 09.02.2025	<input type="checkbox"/> Hähnchen Cordon bleu, mit naturellen Erbsen und Möhren, Frühlingspüree ● <input type="checkbox"/> L 20,a,a1,La,M,Me 9,50 €	<input type="checkbox"/> Sonntagsbraten vom Schwein, Rosenkohl und Speckklößen ● 20,a,a1,c,i,j,La,M,Me 9,50 €	<input type="checkbox"/> Rindfleisch in Meerrettichsoße, Rote-Bete-Gemüse, Salzkartoffeln ● <input type="checkbox"/> L a,a1,La,M,Me 12,50 €	<input type="checkbox"/> Spinat-Käse-Strudel; dazu Reinsnudelpfanne mit Gemüse mediterrane Art, Tomatensoße ● <input type="checkbox"/> B a,a1,c,i,La,M,Me 9,50 €

Wir wünschen guten Appetit!