

Speiseplan



für die Zeit vom

16.03.2026 bis 20.03.2026

Montag, 16.03.2026

1. Paniertes Seelachsfilet mit Kartoffelstampf dazu Remouladensoße (6, A1, C, D, F, G, I, J, M)
2. VEGGIE: Frischkäse-Omelette mit Feta, Paprika, Zucchini, Hollandaise und Schwenkkartoffeln (A1, A3, C, F, G, I)

Dienstag, 17.03.2026

1. Wirsingroulade mit deftiger Soße und Petersilienkartoffeln (A1, G, I, J, S)
2. VEGAN: Karotten-Ingwer-Orangen-Creme-Suppe mit Kokosmilch, dazu Fladenbrot (A1, I, L)

Mittwoch, 18.03.2026

1. Schnitzel „Wiener Art“ mit Bratkartoffeln dazu Zitronenecke (2, 3, A1, C, S)
2. VEGGIE: Käsespätzle Hüttenart mit Brokkoli und Röstzwiebeln (A1, C, G, I)

Donnerstag, 19.03.2026

1. Ital. Rosmarin-Hähnchensteak mit Bio-Erbesen und Möhren in Rahm, dazu Gnocchi (A1, G, T)
2. Kräuterquark mit Butter und Leberwurst, dazu Pellkartoffeln (2, 3, G, R, S)

Freitag, 20.03.2026

1. Gegrilltes Seelachsfilet mit Blattspinat, Senfsoße und Kartoffeln (A1, D, G, J)
2. VEGAN: Waldpilzragout mit Bandnudeln (A1, F, I)

Wir wünschen allen unseren Gästen einen guten Appetit.