

Wochenspeiseplan:

20. 04

bis

26.04.2026

Folgende Portionsgrößen bieten wir Ihnen, Preise verstehen sich pro einem Menü, an Sonn- und Feiertagen berechnen wir einen Lieferaufschlag von 10%

KL = KLEIN 7,95€

N = Normal 8,45€

GR = Groß 8,95€

	Menü I	KL	N	GR	Menü II	KL	N	GR	Menü III	KL	N	GR
Montag	Bratnudeln "Hongkong Art" mit Hühnchen, Ei und asiatischem Gemüse				Eintopf "Sterntaler" von ausgesuchtem Gemüse mit Rindfleisch				Zartes Schweinehaxenfleisch mit Rahmsauce, Weinsauerkraut und Salzkartoffeln			
	*** Als Dessert bieten wir Ihnen heute: Einen Fruchtjoghurt ***											
Dienstag	Hausgemachte Reibekuchen "Hausfrauen Art" an Mus von Äpfeln				Vegetarische Spätzlepfanne mit Verschiedenen Gemüse, in einer kräftigen Sauce				Grosser Bunter Salatteller mit Balsamico Dressing Kochschinken, Käse, Thunfisch und Eiern			
	*** Als Dessert bieten wir Ihnen heute: Fruchtspeise mit Kirschen ***											
Mittwoch	Tilapiafilet auf einem Sommergemüse an Weisswein-Sauce und Reis				Kohlrabi-Kartoffel-Mohrrüben-Eintopf mit Fleischeinlage				Schweinegeschnetzeltes mit Champignon und Spätzle			
	*** Als Dessert bieten wir Ihnen heute: Milchpudding mit Butterkeks ***											
Donnerstag	Hausgemachter Nudelsalat mit Bockwurst und Senf				Kartoffel-Hack-Auflauf in Curry-Käsesauce				Zartes Schweinekotelette mit Rahmschwarzwurzeln und überbackenen Sahnekartoffeln			
	*** Als Dessert bieten wir Ihnen heute: Zitronen-Blech-Kuchen											
Freitag	Grüne Nudeln "Don Alfredo" mit Mozzarella und Kochschinken				"Herzhafter" Wirsing Eintopf mit Fleischklösschen				Gebratener Seelachs mit Zitronensauce, glasierte Karotten dazu Schwenkkartoffeln			
	*** Als Dessert bieten wir Ihnen heute: Apfelmus ***											
Samstag	Hausgemachte Paprikaschoten mit Hack, Schafskäse, Zwiebeln dazu Tomatensauce und Langkornreis				"Herzhafter" Bauereintopf mit deftiger Rindswurst				Feine Bratwurst mit Sauerkraut und pürierten Schwenkkartoffeln			
	*** Als Dessert bieten wir Ihnen heute: Vanillepudding mit Sahne ***											
Sonntag	Maccaroniaufbau "A la Matriciana" mit Tomaten und Käse				Cremsuppe von Spargel Hähnchenkeule "Straßburg" an milder Currysauce und Kartoffel-Möhrenmus				Frischer Nienburger Stangenspargel mit Sauce-Hollandaise, Schinken, Ruhrei und Kartoffeln			
	*** Als Dessert bieten wir Ihnen heute: Sahnepudding Nuss-Nougat ***											

Technischbedingt können bei allen Gerichten immer Spuren von sämtlichen Allergenen enthalten seien

~Gluten

~Krebstiere

~Eier

~Fisch

~Erdnüsse

~Sojabohnen

~Laktose

~Schalenfrüchte

~Sellerie

~Senf

~Sesam

~Schwefeldioxid

~Sulfite

~Lupine

~Weichtiere