

Speiseplan

52. KW	Montag 22.12.25	Dienstag 23.12.25	Mittwoch 24.12.25	Donnerstag 25.12.25	Freitag 26.12.25	Samstag 27.12.25	Sonntag 28.12.25
Menü 1	Kräftige Kohlroulade mit Speck-Zwiebelsauce und Salzkartoffeln {1,10,33,42,43,44}	Schnitzel "ungarische Art" paniertes Schweineschnitzel mit einer Paprika- Zwiebelsauce und Reis {1,9,10,12,33,39,42,43,44}	3 Schweinefilets in leckerer Steinpilzsauce mit Rosenkohl und Röstiecken {1,7,9,10,33,42,43,44}	Sahnegeschnetzeltes vom Schwein mit Champignons, Erbsen und Fingermöhren, dazu Bauernspätzle {1,3,7,12,33,38,42,43,44}	Hirschgulasch mit Kartoffelklößchen und Rotkohl {1,7,9,12,33,41,42}	Linsensuppe mit Gemüse und 2 Wiener Würstchen {6,9,10,12,33,38,42,43,44}	Hähnchenschnitzel in Geflügelrahmsauce mit Rotkohl und Kartoffelpüree {1,7,42,46}
Menü 2	Hähnchenschnitzel "Madagaskar" in einer pikanten Curry- Pfeffersauce mit Ananas und Pflirsich, dazu Risi Bisi {7,46}	Gebratene Hähnchenkeule in feiner Sauce mit Rotkohl und Kartoffelpüree {7,42,46}	2 Hähnchenbrustfilets "natur" in einer pikanten Currysauce, dazu Zuckererbsen und Bandnudeln {1,7,46}	Klassische Festtagsroulade in feiner Bratensauce mit Apfelrotkohl, dazu Salzkartoffeln {7,10,31,33,42,43,44}	Gedünstetes Seehechtfilet in einer Dillrahmsauce mit Broccoli und Kartoffeln {4,7,8,9,33}	Schweinerollbraten in herzhafter Sauce mit Kohlrabigemüse, Salzkartoffeln {7,10,38,42,43}	Rinder-Geschnetzeltes Art "Stroganoff" mit Tomate, Zwiebeln, Champignons und Sahne, dazu Zöpfli-Nudeln {1,7,10,12,33,38,39,42,44}
Menü 3						<u>Allergene:</u> 1 = Gluten 2 = Krebs 3 = Eier 4 = Fisch 5 = Erdnuss 6 = Soja 7 = Milch inkl. Laktose 8 = Schalenfrüchte 9 = Sellerie 10 = Senf 11 = Sesam 12 = Schwefel 13 = Lupinen 14 = Weichtiere	<u>Zusatzstoffe:</u> 31 = Farbstoff 32 = Nitritpökelsalz 33 = Antioxidationsmittel 34 = Gelatine 36 = geschwärzt 37 = gewachst 38 = Phosphat 39 = Süßungsmittel 41 = mit Alkohol 42 = mit Rind 43 = mit Schwein 44 = Konservierungsstoff 45 = Geschmacksverstärker 46 = mit Geflügel
Menü 4	Frischer Grünkohleintopf mit Rauchfleisch und 1 Mettwurst {9,10,31,33,38,39,42,43,44}	Gekochter Tafelspitz in Meerrettichsauce mit Petersilienkartoffeln, dazu Gurkenhappen {7,12,33,38,39,42}	Gebratenes Buntbarschfilet in feiner Rieslingsauce mit Blattspinat und Salzkartoffeln {1,4,7,12,33,41}				
Menü 5 vegetarisch	2 Gemüsefrikadellen (veg.) auf Karotten-Ingwer-Sauce mit Kartoffelpüree {1,3,7,12,33}	Penne "al pomodoro" (veg.) Nudelröllchen mit italienischer Kräuter- Tomatensauce und Parmesankäse extra {1,3,7,44}	Feuriges Chili (veg.) mit Soja und Reis {6}				
Menü 6 kalt						Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!	
Menü 7 Salat						Änderungen vorbehalten! Die Speisen sind zum sofortigen Verzehr bestimmt. Die Preise enthalten 7% MwSt.	