

KW 18	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Vegetarisch
<b>Montag</b> 27.04.2026	<input type="checkbox"/> Rindergulasch; mit buntem Möhrengemüse und Salzkartoffeln ● L 9,50 €	<input type="checkbox"/> Hausgemachter Aprikosenmichel; mit Vanillesoße L B a,a1,c,La,M,Me 9,50 €	<input type="checkbox"/> Filetstücke vom Kabeljau mit Tomatensoße, Reis-Wildreis-Kombination mit Gemüse ● d,La,M,Me 12,50 €	<input type="checkbox"/> Spaghetti mit grünem Pesto; und einer Käse-Tomaten-Garnitur ● L B a,a1,c,i,La,M,Me 9,50 €
<b>Dienstag</b> 28.04.2026	<input type="checkbox"/> Currywurst vom Schwein; mit Kartoffelspalten ● 3,j 9,50 €	<input type="checkbox"/> Chili con Carne (mild abgeschmeckt); vom Rind mit Langkornreis ● i 9,50 €	<input type="checkbox"/> Rinderroulade Hausfrauen Art; in Bratensoße mit Apfelrotkohl und Salzkartoffeln ● L a,a1,i,j 12,50 €	<input type="checkbox"/> Feine Gemüseauswahl; mit Soße à la Hollandaise und Frühlingspüree ● L B a,a1,La,M,Me 9,50 €
<b>Mittwoch</b> 29.04.2026	<input type="checkbox"/> Cremiger Milchreis mit Mandarinstücken ● L B 11,La,M,Me 9,50 €	<input type="checkbox"/> Frikadelle (Rind/Schwein) Champignon-Rahmsoße, Gartengemüse und Salzkartoffeln ● a,a1,c,i,La,M,Me 9,50 €	<input type="checkbox"/> Putengeschnetzeltes in Rahmsoße; mit Brokkoli und Möhren, dazu Hausmacher-Spätzle ● L a,a1,c,i,j,La,M,Me 12,50 €	<input type="checkbox"/> Gnocchi in einer Gemüsemischung Mediterrane Art ● B a,a1,La,M,Me 9,50 €
<b>Donnerstag</b> 30.04.2026	<input type="checkbox"/> Cannelloni gefüllt mit Rinderhackfleisch, Tomaten-Sahne-Soße und Penne in Käse-Spinat-Soße ● L a,a1,c,i,La,M,Me 9,50 €	<input type="checkbox"/> Zarte Hähnchenfilets in Kräuter-Sauerrahmsoße, Gemüsemischung und Salzkartoffeln ● L i,La,M,Me 9,50 €	<input type="checkbox"/> Schweineschnitzel Natur in Café-de-Paris-Soße, grüne Bohnen mit Speck und Zwiebeln, kleine Kartoffelrösti ● 20,a,a1,j,La,M,Me 12,50 €	<input type="checkbox"/> Eieromelette in Käsesoße; mit Gemüse Leipziger Allerlei und Stampfkartoffeln ● L B a,a1,c,i,La,M,Me 9,50 €
<b>Freitag</b> 01.05.2026 <b>Maifeiertag</b>	<input type="checkbox"/> Bunter Fischtopf vom Alaska-Seelachs, Gemüseeinlage und Salzkartoffeln ● L a,a1,d,i,La,M,Me 9,50 €	<input type="checkbox"/> Gefüllter Schweinebraten in Soße; dazu Apfelrotkohl und Knöpflespätzle ● 20,a,a1,c,j 9,50 €	<input type="checkbox"/> Zwei Hähnchenoberkeulen; in feiner Rotweinsoße, dazu Salzkartoffeln ● 20,Alk 12,50 €	<input type="checkbox"/> Cremiges Champignonragout; mit Spätzle ● L B a,a1,c,i,La,M,Me 9,50 €
<b>Samstag</b> 02.05.2026	<input type="checkbox"/> Klassischer Hühnersuppentopf; ● L a,a1,c 9,50 €	<input type="checkbox"/> Paprikaschote mit Hackfleischfüllung vom Schwein in Tomatensoße mit Reis ● a,a1,c,i 9,50 €	<input type="checkbox"/> Kräftiger Burgunderbraten vom Rind; dazu Rosenkohl und Spätzle ● 20,a,a1,Alk,c,i,j 12,50 €	<input type="checkbox"/> Herzhafte Rosenkohl-Kartoffelpfanne; mit einer Apfel-Zwiebel Garnitur ● B 9,50 €
<b>Sonntag</b> 03.05.2026	<input type="checkbox"/> Senfkrustenbraten vom Schwein; in herzhafter Soße mit Rübengemüse, dazu Spätzle ● L a,a1,c,i,j,La,M,Me 9,50 €	<input type="checkbox"/> Rindergulasch in Champignonsoße, Leipziger Allerlei, Kartoffelklöße ● L c,i,La,M,Me 9,50 €	<input type="checkbox"/> Gedünstetes Lachsfilet in Gurken-Rahmsoße, Rahmspinat, Salzkartoffeln ● L a,a1,d,i,La,M,Me 12,50 €	<input type="checkbox"/> Kartoffelspalten mit Linsen; in einer Tomaten-Gemüse-Soße ● B i 9,50 €

*Wir wünschen guten Appetit!*