

KW 4	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Vegetarisch
Montag 19.01.2026	<input type="checkbox"/> Hausgemachter Wirsing-Möhren-Eintopf; mit gebratenen Mettbällchen vom Schwein ● L a,a1,c,i 9,50 €	<input type="checkbox"/> Zwei Kohlrouladen (Schwein), Bratensoße, Stampfkartoffeln mit Petersilie ● a,a1,i,La,M,Me 9,50 €	<input type="checkbox"/> Zarte Hähnchenbrust; auf buntem Paprikagemüse und würzigen Kräuterkartoffeln ● 12,50 €	<input type="checkbox"/> Pikante Gemüsepfanne in cremiger Currysoße; mit Langkornreis ● a,a1,j,La,M,Me 9,50 €
Dienstag 20.01.2026	<input type="checkbox"/> Gebackene Fischstäbchen, Rahmspinat und Kartoffelpüree ● 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 ● L a,a1,i,j,La,M,Me 12,50 €	<input type="checkbox"/> Penne-Nudeln mit vegetarischer Bolognese ● L a,a1,i 9,50 €
Mittwoch 21.01.2026	<input type="checkbox"/> Cremiger Vollmilch-Grießbrei; mit Erdbeer-Apfel-Kompott (mit Zucker(n) und Süßungsmittel) ● L a,a1,La,M,Me 9,50 €	<input type="checkbox"/> Himmel und Erde; Stampfkartoffeln mit Apfelspalten, Rinderbratwurst, Rinderfrikadelle, Mettbällchen vom Schwein ● L 3,a,a1,c,i,La,M,Me 9,50 €	<input type="checkbox"/> Kalbsgeschnetzeltes Zürcher 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 ● a,a1,c,i,La,M,Me 9,50 €
Donnerstag 22.01.2026	<input type="checkbox"/> Zwei Rinderfrikadellen in dunkler Bratensoße; mit Apfelsrotkohl und Kartoffelpüree ● L a,a1,c,i,j,La,M,Me 9,50 €	<input type="checkbox"/> Gebratene Geflügelleber; in Apfel-Zwiebel-Soße mit Rotkohl und Salzkartoffeln ● a,a1,f,i 9,50 €	<input type="checkbox"/> Seelachs in Kräutermarinade, rustikales Frühlingsgemüse und Salzkartoffeln ● L d 12,50 €	<input type="checkbox"/> Vegetarischer Kohlrabi-Steckrüben-Eintopf; mit Kartoffelwürfeln ● L 9,50 €
Freitag 23.01.2026	<input type="checkbox"/> Rahmgeschnetzeltes vom Schwein, Gartengemüse, Petersilienkartoffeln ● L a,a1,i,La,M,Me 9,50 €	<input type="checkbox"/> Panierte Alaska-Seelachshappen, Petersilienkartoffeln mit würzigem Dip ● L a,a1,d,j,La,M,Me 9,50 €	<input type="checkbox"/> Zarte Schweinemedaillons in feiner Rahmsoße; mit Apfelsrotkohl und Spätzle ● a,a1,c,i,La,M,Me 12,50 €	<input type="checkbox"/> Zwetschgenknödel mit Vanillesoße dazu fruchtiges Pflaumenkompott ● L a,a1,c,La,M,Me 9,50 €
Samstag 24.01.2026	<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 a,M,Me 9,50 €	<input type="checkbox"/> Scholle Finkenwerder Art mit Speck und Shrimps, dazu Rahmkartoffeln ● 20,a,a1,b,d,La,M,Me 12,50 €	<input type="checkbox"/> Pfannkuchen mit Gemüsefüllung, Erbsen naturell und kleine Kartoffeln mit Schale ● L a,a1,c,La,M,Me 9,50 €
Sonntag 25.01.2026	<input type="checkbox"/> Hähnchen Cordon bleu, mit naturellen Erbsen und Möhren, Frühlingspüree ● 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 ● a,a1,La,M,Me 12,50 €	<input type="checkbox"/> Spinat-Käse-Strudel; dazu Reisnudelpfanne mit Gemüse mediterrane Art, Tomatensoße ● a,a1,c,i,La,M,Me 9,50 €

Wir wünschen guten Appetit!