



Menükarte Bistro vom 23.06.2025 bis 29.06.2025



	Suppe	Regionales & Klassiker	Natürlich & Gut	Dessert
Montag	Lauch Cremesuppe  [GG, ML, WZ / 12]	Frikadelle Porréegemüse in Rahm und Kartoffelpüree  [EI, GG, ML, SE, SU, WZ / 2, 12]	Kirschpfannekuchen an Vanillesauce  [EI, GG, ML, WZ / 12]	Vanillepudding  [ML / 0]
Dienstag	Hühnerbrühe mit Nudeln  [EI, GG, SL, WZ / 12]	Wurstgulasch mit Paprika, Champignons dazu Spiralnudeln  [GG, ML, SE, SL, SO, WZ / 3, 16]	Broccoli-Bratling im Nuss Mantel Sauce Hollandaise Petersilienkartoffeln [EI, GG, HF, HN, MA, ML, SF, SL, WZ / 12]	Erdbeerjoghurt  [ML / 0]
Mittwoch	Zucchini-creme Suppe  [GG, ML, WZ / 12]	Putenleberragout in Apfel-Zwiebel-Sauce und Kartoffelpüree  [GG, ML, SL, SU, WZ / 2, 12]	Wirsingintopf mit Mettbällchen  [EI, GG, WZ / 30]	Frisches Obst  [KV / 0]
Donnerstag	Klare Gemüsebrühe  [GG, SL, SU, WZ / 12]	Dicke Bohnen mit Mettwurst Petersilienkartoffeln  [GG, ML, SE, WZ / 1, 12]	Schupfnudel Gemüsepfanne an Tomatensauce  [EI, GG, SU, WZ / 12]	Kirschquark mit Schokostreuseln  [ML, SO / 0]
Freitag	Kohlrabi Cremesuppe  [GG, ML, WZ / 12]	Seelachsfilet in Knusperpanade Dill-Senfsauce mit Schmorgurken Butter Kartoffeln  [FI, GG, ML, SE, SL, SU, WZ / 12, 28]	Spinat-Kartoffelaufauf  [EI, ML / 0]	Götterspeise mit Sahnesauce  [ML / 12]
Samstag		Erbseintopf mit Bockwurst  [SL / 1, 2, 12, 16]	Gemüse Reiseintopf mit Hähnchenfleisch  [KV / 12]	Grießpudding mit Fruchtsauce [GG, ML, WZ / 0]
Sonntag	Rinderkraftbrühe mit Eierstich und Markklößchen  [EI, GG, SL, WZ / 12]	Sauerbratengulasch Rotkohl und Kartoffelklößen  [GG, SL, SU / 2, 12, 13]	Hähnchenschnitzel an Geflügel-Rahmsauce Rotkohl Butter-Kartoffeln  [GG, ML, SL, WZ / 2, 12]	Cappuccino Pudding  [GE, GG, ML / 0]

Die Legende der kennzeichnungspflichtigen Allergene (A) und Zusatzstoffen bzw. Zutaten (ZS) finden Sie auf unserem separaten Wochenaushang. Wir wünschen guten Appetit.