



Menükarte Bistro vom 02.03.2026 bis 08.03.2026



	Suppe	Regionales & Klassiker	Natürlich & Gut	Dessert
Montag	Florentiner Cremesuppe  [GG, ML, SU, WZ / 0, 12]	Hühnerfrikassee mit Erbsen, Spargel und Champignons und Butterreis  [GG, ML, WZ / 0, 12]	Germknödel mit Kirschfüllung an Vanillesauce  [EI, GG, ML, WZ / 0, 12]	Fruchtquark  [ML, SO / 0, 2, 12]
Dienstag	Hühnerbrühe mit Nudeln  [EI, GG, SL, WZ / 0, 12]	Seelachsfilet natur gebraten Dillsauce Butter-Kartoffeln Eisbergsalat mit Dressing  [FI, GG, ML, SE, SL, SO, SU, WZ / 0, 2, 12, 13]	Cevapcici an Djuvecreis Zaziki  [EI, GG, ML, SE, WZ / 0]	Birnenkompott   [KV / 0]
Mittwoch	Karotten-Cremesuppe  [GG, ML, SU, WZ / 0, 12]	Rahmgulasch vom Schwein Butterspätzle Wachsbohnsalat  [EI, GG, ML, SL, SU, WZ / 0, 2, 12, 13]	Käse-Lauchintopf mit Rinderhackfleisch  [ML / 0, 12]	Frisches Obst  [KV / 0]
Donnerstag	Klare Gemüsebrühe  [GG, SL, SU, WZ / 0, 12]	Schweineschnitzel an Champignonrahmsauce und Kartoffelspalten dazu frischer Salat  [EI, GG, ML, SL, SU, WZ / 0, 12]	Gemüselasagne an Tomatensauce  [EI, GG, ML, SL, SU, WZ / 0, 12]	Götterspeise mit Sahnesauce  [ML / 0, 12]
Freitag	Selleriecreme  [GG, ML, SL, SU, WZ / 0, 12]	Zwei Fischfrikadellen mit warmen Speck-Kartoffelsalat   [FI, GG, ML, SE, SU, WZ / 0, 1, 2]	Vollkorn Spiralnudeln mit einer Gemüsebolognese  [GG, SL, WZ / 0]	Mandel-Honigjoghurt  [MA, ML, SF / 0, 2]
Samstag		Mailänder Nudeleintopf mit Rindfleisch, Tomaten, Paprika und Zucchini  [GG, WZ / 0, 12]	Möhreneintopf mit Schweinefleisch  [SL / 0, 12]	Gemischter Obstkorb  [KV / 0]
Sonntag	Hochzeitssuppe   [EI, GG, SL, WZ / 0, 12]	Krustenbraten an Burgundersauce Rahmkohlrabi Butter-Kartoffeln  [GG, ML, SL, SU, WZ / 0, 1, 2, 12, 16]	Hähnchengeschnetzeltes an Estragon-Rahmsauce Röstinchen Blattsalat mit Dressing  [GG, ML, SE, SO, SU, WZ / 0, 2, 13]	Fürst Pückler Eis  [ML, SO / 12]

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