Menu vom 16. bis 22. November 2026



	Mittag	Abend
Mo	Lauch-Cremesuppe Gurkenalat Schweinsgeschnetzeltes an Thymiansauce mit Teigwaren & Karotten Gebrannte Creme	Spinat-Kürbis-Wähe mit Feta
Di	Broccoli-Cremesuppe Grüner Salat Hacktätschli (Rind) an Rotweinsauce mit Polenta & Zucchetti Falsches Spiegelei	Apfelstrudel mit Vanillesauce
Mi	Süsskartoffel-Cremesuppe Randensalat Älplermagronen mit Röstzwiebeln Tobleronemousse	Weisswurst mit Brezeli
Do	Karotten-Ingwer-Cremesuppe Tomatensalat Brätkügeli (Schwein) an Rahmsauce mit Risi Bisi Vermicelles	Vogelheu mit Birnen
Fr	Pfälzer-Cremesuppe Cole Slaw Salat (Weisskabis mit Karotten) Käsefladen mit Ofentomaten Himbeer-Joghurt-Creme-Schnitte	Bratwurst vom Grill mit Brot
Sa	Broccoli-Cremesuppe Nüsslisalat mit Speck und Ei Poulet-Piccata mit Tomatenspaghetti & Parmesan Brownie	Hausgemachter Aprikosenkuchen mit Streusel & warmer Vanillesauce
So	Bouillon mit Gemüse / Kohlrabi-Cremesuppe Gemischter Salat Gespickter Rindsbraten an Rotweinsauce, Pommes duchesse & Sellerie Heisse Liebe	Café complet mit Aufschnitt & Käse

Wir legen großen Wert auf Qualität und Regionalität: Unsere Lebensmittel stammen – wann immer möglich – aus regionaler Produktion. Sollte Fisch/Fleisch oder Geflügel aus dem Ausland verwendet werden, wird dies deklariert. Zu Allergenen und Unverträglichkeiten geben wir gerne Auskunft.