

Samstag, 29.08.2026

- 1 Odenwälder Kartoffelsuppe mit vegetarischem Würstchen
- 2 Odenwälder Kartoffelsuppe mit Würstchen
- 3 Flammkuchen-Toast Elsässer-Art an feinem Salatbouquet



Sonntag, 30.08.2026

- 1 Serviettenknödel mit provenzalischen Kräutern und Ratatouille
- 2 Putenrollbraten mit Champignonsoße und breiten Nudeln
- 3 Lammkoteletts an Ratatouille und Rosmarinkartoffeln

Menüplan ~ Kalenderwoche 35~

Bitte wählen Sie aus unseren Vorschlägen und tragen Sie den Hauptgang Ihrer Wahl in die Menükarte ein. Diese geben Sie bitte bis Freitag im Restaurant ab. Das Menü besteht aus Vorspeise, Salatteller, Hauptgang und Dessert. Ein Tischgetränk (Wasser/Apfelsaft) ist inklusive. Wünschen Sie Diätkost, sprechen Sie bitte unser Servicepersonal an. Änderungen der Speisekarte behalten wir uns vor.

Montag, 24.08.2026

- 1 Vegetarische Schaschlikpfanne mit Röstkartoffeln
- 2 Pikante Schaschlikpfanne mit Curryreis
„Himmel und Erde“
- 3 Geröstete Blutwurst und Zwiebeln mit Röstkartoffeln

Dienstag, 25.08.2026

- 1 Ofenkartoffel mit Kräuterquark und kleiner Gemüse garnitur
- 2 Bratwurst mit würzigem Kraut und Kartoffelpüree
- 3 Ofenkartoffel mit Kräuterquark und Räucherlachs



Mittwoch, 26.08.2026

- 1 Pochierte Eier in Senfsoße mit Röstinchen
- 2 Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster
- 3 Pfefferbraten vom Schwein mit grünen Bohnen und Röstinchen

Donnerstag, 27.08.2026

- 1 Gefüllte Zucchini-Schiffchen mit Cous Cous und Fetakäse an Tomatensugo
- 2 Gefüllte Zucchini-Schiffchen mit Hackfleisch an Tomatensugo
- 3 Frikadelle in Zwiebelsoße mit Kartoffel-Gurkensalat



Freitag, 28.08.2026

- 1 Kichererbsen-Curry mit Kokosmilch, Tomaten und Pak Choi
- 2 Thunfisch in Tomatencreme mit mediterranem Gemüse und Pasta
- 3 Kichererbsen-Curry mit Tomaten, Pak Choi und Hähnchenfleisch