

Samstag, 12.09.2026

- 1 Vegetarische Gulaschsuppe mit Paprika und Kartoffeln
- 2 Ungarische Gulaschsuppe mit Paprika, Kartoffeln und Fleisch
- 3 Ofenkartoffel mit Kräuterquark und Salatbouquet



Sonntag, 13.09.2026

- 1 Serviettenknödel auf Blattspinat mit Käsesoße und Grilltomate
- 2 „Falscher Hase“ Hackbraten mit Ei an Rotweinsoße, Erbsen & Möhren und Kroketten
- 3 Schnitzel „Holland“ mit Grilltomate, Schinken und Käse, Kroketten und Holländischer Soße

Menüplan ~ Kalenderwoche 37~

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, 07.09.2026

- Gebratene Polentaschnitte mit
- 1 Oliventapenade, Peperonata und Knoblauchdip
 - 2 Geschmelzte Maultaschen auf Waldpilzragout
 - 3 „Himmel & Erde“ Gebackene Blutwurst mit Apfelkompott an Kartoffelstampf

Dienstag, 08.09.2026

- 1 „Moussaka Verde“ Zucchini und Kartoffeln mit Tomatensoße und Käse überbacken
- 2 „Moussaka Romana“ Auberginen und Kartoffeln mit Hackfleischsoße und Käse überbacken
- 3 Odenwälder Forelle mit Brokkoli und Kartoffeln



Mittwoch, 09.09.2026

- 1 Quiona-Kräuterplätzchen mit Schwarzwurzeln in Rahm
- 2 Apfelkühle mit Zimt & Zucker, dazu Vanillesoße
- 3 Gebräunter Fleischkäse mit Spiegelei, Schwarzwurzeln in Rahm und Rösti

Donnerstag, 10.09.2026

- 1 Penne mit Pesto, getrockneten Tomaten und Sommerpaprika
- 2 Hähnchenbrust „Hawaii“ mit Ananas und Käse gratiniert an Rahmsoße und Curryreis
- 3 Pfannkuchen gefüllt mit Haschee und Gemüsestreifen



Freitag, 11.09.2026

- 1 Risotto mit sautierten Pilzen, Parmesan und Rauke
- 2 Filet vom Weisswels nach Müllerin Art mit Petersilienkartoffeln und Gurkensalat
- 3 Rührei mit geschwenkten Pfifferlingen, Speck und Butterkartoffeln