

Samstag, 26.09.2026

- 1 Italienischer Bohneneintopf mit Tomaten, weißen Bohnen und Nudeln
- 2 Italienischer Bohneneintopf mit Tomaten, Salsiccia und Nudeln
- 3 Herbstliche Blattsalate mit Kürbiskern-Dressing und gebratenen Pilzen



Sonntag, 27.09.2026

- 1 Auberginen-Schnitzel in Zitronensoße mit Ratatouille und Tagliatelle
- 2 „Stifado“ Zartes Lammragout mit geschmorten Paprika und Kartoffeln
- 3 „Scalopinna al limone“ Kalbsrücken in Zitronensoße mit Ratatouille und Tagliatelle

Menüplan ~ Kalenderwoche 39~

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, 21.09.2026

- 1 Gebratene Nudeln mit Ei und Gemüsestreifen
- 2 Schweineschnitzel überbacken mit Birne und Camembert, dazu Preiselbeeren und Bratkartoffeln
- 3 Kalbsleber Berliner Art mit Äpfeln, Zwiebeln und Kartoffelpüree

Dienstag, 22.09.2026

- 1 Kartoffel-Kürbisauflauf mit Bergkäse
- 2 Putengeschnetzeltes in Curryrahmsoße mit Basmatireis
- 3 Gedämpftes Fischfilet mit Fenchelgemüse und Kartoffeln



Mittwoch, 23.09.2026

- 1 Vegetarisch gefüllte Paprikaschote mit Tomatensoße und Butterkartoffeln
- 2 Grießbrei mit Zimt & Zucker und Zwetschgenröster
- 3 Mit Hackfleisch gefüllte Paprikaschote mit Tomatensoße und Butterkartoffeln

Donnerstag, 24.09.2026

- 1 Hausgemachte Kaspessknödel mit Pilzragout
- 2 Schaschlik-Spieße in pikanter Soße und Kräuterreis
- 3 Gemüse-Spieße in pikanter Soße und Kräuterreis



Freitag, 25.09.2026

- 1 Gnocchi und mediterranes Gemüse in Käsesoße
- 2 Lachswürfel in Dill-Weißweinsoße und Papadelle
- 3 Gebackener Blumenkohl Koreanische Art mit asiatischem Krautsalat und Dip