

Samstag, 03.10.2026

- 1 Herbstlicher Linseneintopf mit Kartoffeln, Möhren und Sellerie
- 2 Herbstlicher Linseneintopf mit Kartoffeln, Möhren, Sellerie und Kaminwurz
- 3 Hausgemachte Bremer Fischfrikadelle mit Kartoffelsalat und Remoulade



Sonntag, 04.10.2026

- 1 Kürbis-Kartoffelstrudel mit Kräuterrahm und Feldsalat „Lothringer Art“
- 2 Schweinebraten mit Bayrisch' Kraut und Semmelknödel
- 3 Cevapcici mit Spitzkohl-Paprika-Gemüse im Teigmantel

Menüplan ~ Kalenderwoche 40~

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, 28.09.2026

- 1 Gebratene Polentaschnitte mit Lauchgemüse in Kräutersoße
- 2 Geschnetzeltes vom Schwein „Jäger Art“ mit Wirsing und Spätzle
- 3 Bauernomelette mit Essiggurke, Zwiebel und Blutwurst

Dienstag, 29.09.2026

- 1 Überbackene Kürbis-Gnocchi mit Salbeibutter
- 2 Putenroulade mit Kräuter-Frischkäsefüllung, Kartoffelgratin und Kürbisgemüse
- 3 Kartoffelrösti mit Kräuterquark und Räucherlachs



Mittwoch, 30.09.2026

- 1 Käsespätzle mit Röstzwiebeln und knackigem Ackersalat
- 2 Zwetschgen-Milchreisknödel mit Zimtbröseln und Vanillesoße
- 3 Gebackene Teigtasche mit Hackfleisch-Gemüsefüllung an pikanter Soße

Donnerstag, 01.10.2026

- 1 Gefüllte Paprika mit Couscous, Tomatensoße und Kräuterreis
- 2 Gefüllte Paprika mit Hackfleisch, herzhafter Paprikasoße und Kräuterreis
- 3 In Tempurateig gebackenes Gemüse mit süß-saurem Dip und asiatischem Krautsalat



Freitag, 02.10.2026

- 1 Kartoffel-Brokkoli-Auflauf mit Käse überbacken
- 2 Alaska Seelachsfilet mit Senf-Dillcreme-Soße, Butterkartoffeln und Möhrengemüse
- 3 Currywurst von der Rindswurst mit Pommes und Jaipur-Curry