

DONNERSTAG, 01.10.2026

Vollkost

Zart geschmortes Schweinegeschnetzeltes mit Kartoffelrösti und herbstlichem Beilagensalat (Nr. 1,2,3,10)

Vegetarisch

Zart geschmortes Sojageschnetzeltes mit Kartoffelrösti und herbstlichem Beilagensalat (Nr. 1,2,3,6,10)

Dessert

Fruchtiges Beeren Mascarpone Dessert (Nr. 2,3)

MITTWOCH, 07.10.2026

Vollkost

Pikante Hackklößchen mit dunkler Zwiebelsauce Kartoffelpüree und Erbsen-Karottengemüse (Nr. 1,2,3,10)

Vegetarisch

Pikante Bulgurbratlinge mit dunkler Zwiebelsauce Kartoffelpüree und Erbsen-Karottengemüse (Nr. 1,2,3,10)

Dessert

Luftiges Bienenstichdessert im Glas (Nr. 1,2,3,4)

DONNERSTAG, 08.10.2026

Vollkost

Gebratenes Filet vom Seelachs unter der Kräuterkruste, Petersilienkartoffeln und Blattspinat (Nr. 1,2,3,4,10,14)

Vegetarisch

Gebratener Knollensellerie unter der Kräuterkruste, Petersilienkartoffeln und Blattspinat (Nr. 1,2,3,4,9,10)

Dessert

Schokoladenmousse mit gebrannten Mandeln (Nr. 1,2,3)

MITTWOCH, 14.10.2026

Vollkost

Kürbisgulasch mit feinen Streifen vom Rind, Kartoffeln, roter Paprika und aromatischen Gewürzen (Nr. 1,2,3)

Vegetarisch

Kürbisgulasch mit weißen Bohnen, Kartoffeln, roter Paprika und aromatischen Gewürzen (Nr. 1,2,3,4)

Dessert

Mohnmousse mit Birnenkompott (Nr. 1,2,3,4)

DONNERSTAG, 15.10.2026

Vollkost

Saftige Königsberger Klopse in samtiger Kapern-Rahmsauce mit Basmatireis dazu Feldsalat mit fruchtigem Preiselbeerdressing (Nr. 1,2,3,10)

Vegetarisch

Saftige Couscous Bällchen in samtiger Kapern-Rahmsauce mit Basmatireis dazu Feldsalat mit fruchtigem Preiselbeerdressing (Nr. 1,2,3,4,10)

Dessert

Donauwelle im Glas (Nr. 1,2,3)

MITTWOCH, 21.10.2026

Vollkost

Zarter Sauerbraten mit Kartoffelklößen und Apfel-Blaukraut (Nr. 1,2,3)

Vegetarisch

Pikanter Nussbraten mit Kartoffelklößen und Apfel-Blaukraut (Nr. 1,2,3)

Dessert

Bratapfel Tiramisu mit Mandelkrokant (Nr. 1,2,3,4)

DONNERSTAG, 22.10.2026

Vollkost

Hühnerfrikassee in leichter Weißwein Rahmsauce mit knackigen Erbsen und Curryreis (Nr. 1,2,3,15)

Vegetarisch

Tofufrikassee in leichter Weißwein Rahmsauce mit knackigen Erbsen und Curryreis (Nr. 1,2,3,4,15)

Dessert

Herbstlicher Obstsalat mit Walnusseis (Nr. 1,2,3,4)

MITTWOCH, 28.10.2026

Vollkost

Linseneintopf mit Kräuter-Spözn und Wiener-Würstchen (Nr. 1,2,3,4,b,c)

Vegetarisch

Linseneintopf mit Kräuter-Spözn und Vegi-Würstchen (Nr. 1,2,3,4,b,c)

Dessert

Samtige Panna Cotta mit Vanille - Berrensauce (Nr. 2)

DONNERSTAG, 29.10.2026

Vorspeise

Kürbiskernsuppe mit gerösteten Kernen (Nr. 2,4)

Vollkost

Lasagne al Forno mit Tomaten-Rucola Salat (Nr. 1,2,3)

Vegetarisch

Gemüselasagne mit Tomaten-Rucola Salat (Nr. 1,2,3)

Jedes Gericht incl. Dessert kostet 9,90 €

Allergene

Nr. 1 Glutenhaltiges Getreide
(1A Weizen, 1B Roggen, C1 Hafer, 1D Gerste,
1E Dinkel)
Nr. 2 Milch (einschließlich Laktose)
Nr. 3 Eier
Nr. 4 Schalenfrüchte
Nr. 5 Erdnüsse
Nr. 6 Sojabohnen
Nr. 7 Lupinen
Nr. 8 Sesamsamen
Nr. 9 Sellerie
Nr. 10 Senf
Nr. 11 Schwefeldioxid und Sulfone – 10mg/kg
Nr. 12 Weichtiere
Nr. 13 Krebstiere
Nr. 14 Fische
Nr. 15 Alkohol
Nr. 16 Gelatine

Zusatzstoffe

a mit Farbstoff
b mit Konservierungsstoff
c mit Antioxidationsmittel
d mit Geschmacksverstärker
e geschwefelt
f geschwärzt
g mit Phosphat
h gewachst
i mit Azofarbstoff(en)
h chininhaltig
i koffeinhaltig
j alkoholhaltig
k mit Süßungsmitteln
l enthält eine
Phenylalaninquelle
m mit Nitritpökelsalz



[Online-Reservierung](#)