

Samstag, 31.01.2026

- 1 Vegetarischer Gulascheintopf mit Paprika und Kartoffeln
- 2 Ungarischer Gulascheintopf mit Paprika, Kartoffeln und Fleisch
- 3 Feldsalat mit Kürbisdressing, gerösteten Kernen und Speck, dazu Baguette



Sonntag, 01.02.2026

- 1 Teller-Rösti mit Tomaten und Käse gratiniert, dazu feine Erbsen
- 2 Schmorbraten vom Odenwälder Rind in Rotweinsauce mit Romanesco und breiten Nudeln
- 3 Cordon bleu von der Hähnchenbrust mit feinen Erbsen und Pommes

Menüplan

~ Kalenderwoche 05 ~

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, 26.01.2026

- 1 Schwäbische Linsen mit Spätzle und vegetarischem Würstchen
- 2 Fränkisches Schäufele mit Kraut und Kartoffelkloß
- 3 Schwäbische Linsen mit Spätzle und Saitenwürstchen

Dienstag, 27.01.2026

- 1 Ofenkartoffel mit Kräuterquark und Gemüsebouquet
- 2 Geschnetzeltes vom Schwein Gyros Art mit Tzatziki und Tomatenreis
- 3 Ofenkartoffel mit Kräuterquark und Räucherlachs



Mittwoch, 28.01.2026

- 1 „Spaghetti Napoli“ Pasta in Tomatensauce mit geriebenem Käse
- 2 Mohnschupfnudeln mit Vanillesauce und süßen Bröseln
- 3 „Spaghetti Bolognese“ Pasta in Hackfleischsauce mit geriebenem Käse

Donnerstag, 29.01.2026

- 1 „Nasi Goreng“ Indonesisches Reisgericht mit Ei und gebratenen Pilzen
- 2 Gebräunter Leberkäse mit Schmorzwiebeln und Bratkartoffeln
- 3 „Nasi Goreng“ Indonesisches Reisgericht mit Ei und gebratenem Fleisch



Freitag, 30.01.2026

- 1 Semmelknödel in Champignonrahmsauce mit gehackten Kräutern
- 2 „Skrei Filet vom Winterkabeljau in grober Senfsauce auf Blattspinat und Kartoffelstampf
- 3 Jägerschnitzel vom Schweinerücken mit Champignons und gebackene Semmelknödeln