

Samstag, 23.05.2026

- 1 Vegetarischer Borschtsch-Eintopf mit Gemüse, Rote Beete und Kartoffeln
- 2 Ukrainischer Borschtsch-Eintopf mit Rindfleisch, Kartoffeln, Gemüse und Roter Beete
- 3 Hirtennudeln mit Speck, Zwiebeln, Peperoni und Käse an Tomatensoße



Sonntag, 24.05.2026

- 1 Selleriebraten aus dem Ofen mit Kraut und Spätzle
- 2 Fränkisches Schäufole mit Biersoße, Krautsalat und Klößen
- 3 Putenschnitzel mit Rahmsoße, Buttergemüse und Kroketten

Menüplan ~ Kalenderwoche 21~

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, 18.05.2026

- 1 Vegetarische Reispfanne mit verschiedenen Gemüsen und Schmand
- 2 Serbisches Reisfleisch mit Paprika, Tomaten und Schmand
- 3 Geräucherte Mettenden auf Rahmwirsing und Salzkartoffeln

Dienstag, 19.05.2026

- 1 Süßkartoffel-Curry mit Tomate und Fetakäse
- 2 Herzhaft gefüllte Kohlroulade mit Kümmeljus und Kartoffelpüree
- 3 Gebratenes Fischfilet mit Brokkoli und Süßkartoffelpüree



Mittwoch, 20.05.2026

- 1 Mediterranes Ofengemüse mit Honig und Schnittlauch, dazu Ciabattabrot
- 2 Cremiger Milchreis mit roter Grütze und Zimtzucker
- 3 Grillierte Hähnchenbrust mit Ratatouille Gemüse und Zartweizen

Donnerstag, 21.05.2026

- 1 Gratiniertes Blumenkohl mit Tomatensugo und Bratkartoffeln
- 2 Schweinerückensteak überbacken mit Tomate und Käse, dazu Nudeln
- 3 Gebackene Champignons mit Sauce Gribiche und Rosmarinkartoffeln



Freitag, 22.05.2026

- 1 Vegetarisches Bauernomelette mit Gemüse und Kartoffeln
- 2 Gedünstetes Filet vom Kabeljau in Senfsoße mit Spinat und Kartoffeln
- 3 Tiroler Knödelvariation mit Speck, Spinat und Käse in Kräuterrahmsoße