

## Samstag, 11.07.2026

- 1 Griechischer Eintopf mit Kritharaki-Nudeln und Sommergemüse
- 2 Griechischer Eintopf mit Kritharaki-Nudeln, Sommergemüse und Lammfleisch
- 3 Gebratene Nudeln mit Ei und Gemüsestreifen



## Sonntag, 12.07.2026

- 1 Gebackenes Sellerieschnitzel mit Preiselbeeren und Spätzle
- 2 Gekochter Tafelspitz mit Meerrettichsoße, Wurzelgemüse und Salzkartoffeln
- 3 Kalbsgeschnetzeltes Züricher Art mit Pilzen und Spätzle



## Menüplan

~ Kalenderwoche 28~

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, 06.07.2026

- 1 Vegetarisches Bauernomelett mit Gemüse und Kräutern
- 2 Puten-Gyros, Pilawreis und Tzatziki
- 3 Geräucherte Mettende mit Rahmwirsing und Bratkartoffeln

### **Dienstag, 07.07.2026**

- 1 Gnocchi in aromatischer Tomatensoße mit Auberginen und Kapern
- 2 Hähnchenbrust im Cornflakesmantel auf süß-saurem Gemüse und Nudeln
- 3 Gebratenes Fischfilet auf Trauben-Rahm-Sauerkraut und Butterkartoffeln



### **Mittwoch, 08.07.2026**

- 1 Hausgemachter Gemüsestrudel an Weißweinrahm
- 2 Ofenfrischer Apfelstrudel mit Vanillesoße
- 3 Königsberger Klopse in Kapernsoße mit Kartoffelpüree

### **Donnerstag, 09.07.2026**

- 1 Allgäuer Käsespätzle mit Schmelzzwiebeln
- 2 Thüringer Rostbrätel vom Schweinenacken mit Zwiebeln und Bratkartoffeln
- 3 Blumenkohlröschen Korianische Art mit Dip und Salatgarnitur



### **Freitag, 10.07.2026**

- 1 Cremiges Risotto mit Waldpilzen und Parmesan
- 2 Hamburger Backfisch mit Remoulade und Kartoffelsalat
- 3 Rindswurst mit Meerrettich und Kartoffelsalat