

Samstag, 20.09.2025

- 1 Japanischer „Mue Err-Eintopf mit Pilzen,
Gemüsestreifen und Reismudeln
- 2 Japanischer „Mu Err-Eintopf“ mit Pilzen,
Reismudeln und Ente
- 3 Kürbiskuchen mit Schmand und
Salatbouquet



Sonntag, 21.09.2025

- 1 Spinatknödel mit Käsesauce und
gebratenen Pilzen
- 2 Bamberger Krautbraten mit Gulasch, Hack
und Kraut, dazu Kartoffeln
- 3 Geschnetzelte Kalbsleber an Pommery-
Senfsauce mit Strohkartoffeln

Menüplan ~ Kalenderwoche 38 ~

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, 15.09.2025

- 1 Schwäbische Kartoffelrädle mit
Wurzelgemüse
- 2 „Lasagne“ Italienischer Nudelaufbau mit
Hackfleisch, Tomaten und Käse
- 3 Schwäbische Kartoffelrädle mit Leberwurst

Dienstag, 16.09.2025

- 1 Gratinierter Blumenkohl auf Polentaschnitte
- 2 Kassler Nacken mit Blumenkohl und Kartoffeln
- 3 „Bouillabaisse“ Französische Fischsuppe mit Baguette und Sauce Rouille



Mittwoch, 17.09.2025

- 1 Kartoffelgemüse mit Gewürzgurke und vegetarischer Frikadelle
- 2 Bananen-Soufflè mit Vanilleeis und Schlagsahne
- 3 Kartoffelgemüse mit Gewürzgurke und Frikadelle

Donnerstag, 18.09.2025

- 1 Gnocchi mit Kürbis, Rote Bete und Senfkohl
- 2 Gebratene Maishähnchenbrust an Curryrahmsauce, Ananas und Reis
- 3 Odenwälder Schweinskopfsülze mit Röstli



Freitag, 19.09.2025

- 1 „Tortilla“ Spanisches Omelette mit Kartoffeln und Grillgemüse
- 2 Kabeljau Loin auf Zucchini- und Tagliatelle
- 3 Gefülltes Kraut an Weißweinsauce und Butterkartoffeln