

Samstag, 22.11.2025

- 1 „Zuppa Faggioli“ Italienischer
Bohneneintopf mit Rollgerste und
Parmesansplitter
- 2 „Zuppa Faggioli“ Italienischer
Bohneneintopf mit Rollgerste und
Mettenden
- 3 Schinkennudeln mit Ei und Gemüsestreifen



Sonntag, 23.11.2025

- 1 Sellerieschnitzel mit herzhaftem Rotkohl
und geschmelzten Klößen
- 2 Kotelette vom Odenwälder Landschwein
mit Speck-Rosenkohl und breiten Nudeln
- 3 Knusprige ¼ Ente mit herzhaftem Rotkohl
und geschmelzten Klößen



Menüplan

~ Kalenderwoche 47 ~

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, 17.11.2025

- 1 „Dreierlei“ von Wurzelgemüsen in Butter
gedünstet an feiner Kräuter-Rahmsauce
- 2 Geschnetzeltes vom Landgockel in
Champignon-Rahmsauce und Reis
- 3 Tellerrösti mit rohem Schinken, Lauch und
Käse überschmolzen an Champignonrahm

Dienstag, 18.11.2025

- 1 „Spaghetti Arrabiata“ in pikanter Tomatensauce und geriebenem Käse
- 2 „Spaghetti Bolognese“ in fruchtiger Hackfleischsauce, und geriebenem Käse
- 3 Auf der Haut gebratenes Doradenfilet auf Mittelmeergemüse und Polenta



Mittwoch, 19.11.2025

- 1 Knusprige Bällchen vom Kichererbsenteig auf Ratatouille und Kräutercreme
- 2 Rustikale Kartoffelplätzchen mit Apfel-Zimt-Kompott
- 3 Hähnchenoberkeule ohne Knochen mit Rosmarin-Kartoffelecken und Paprikagemüse

Donnerstag, 20.11.2025

- 1 Vegetarische Frikadelle in Pfefferrahmsauce mit Herbstgemüse und Bratkartoffeln
- 2 „Haspelche und Leiterche“ Gesottenes vom Lakeschwein mit Kartoffelstampf und gelben Rüben
- 3 Herzhafte Frikadelle in Pfefferrahmsauce mit Herbstgemüse und Bratkartoffeln



Freitag, 21.11.2025

- 1 Knoblauch-Gnocchi (Kartoffelklößchen) mit Kürbis, Edelpilzen, Rauke und Schmand
- 2 Gedünsteter Lachs mit Kräuterkruste, Butterkartoffeln und Blumenkohlgemüse
- 3 Kalbfleischpilz in Kräutermarinade auf Knoblauch-Gnocchi und Rauke