



MENÜ WOCHENGERICHTE

23.03. bis 27.03.2026

Unser Speisenangebot für diese Woche



	MENÜ 1	MENÜ 2	MENÜ 3
MONTAG 23.03.2026	Kürbissuppe ^{9,11} Kohlroulade mit Veggi-Füllung ^{A1,A5,C,F} Kräuterjus ^{9,11} und Kartoffelpüree ^{G,I}	Kürbissuppe ^{9,11} Seelachsragout ^D Karottensalat ^K und Kartoffeln	Kürbissuppe ^{9,11} Gegrillte Hähnchenhäxle ^{A1,F} mit Bratensoße ^{9,11} Mischgemüse und Reis
DIENTAG 24.03.2026	Gemüsebrühe mit Eierstich ^{C,G,11} Vegetarische Tortellini ^{A1,C,G} mit Käse-Spinatsoße ^{A1,G,9} Blattsalat mit täglich wechselndem Dressing ^{C,G,J,11}	Gemüsebrühe mit Eierstich ^{C,G,11} Kalbsbraten im Ofen geschmort mit Rahmsoße ^{G,9,11} Spirellinudeln ^{A1} und Wachsbohnen	Gemüsebrühe mit Eierstich ^{C,G,11} Kasseler vom Schwein ^{3,4} mit Kräutersoße ^{9,11} und Kartoffelpüree ^{G,I} Sauerkraut ^{I,9,11}
MITTWOCH 25.03.2026	Steinpilzcremesuppe ^{9,11} Gemüseschnitzeln ^{A1,A5} Currysoße ^{9,11} Orientalischer Bulgur ^{A1,H} Blattsalat mit täglich wechselndem Dressing ^{C,G,J,11}	Steinpilzcremesuppe ^{9,11} Backfrischkäse ^{A1,G,I} Süßkartoffel-Rote-Bete Pfanne	Vegetarische Maultaschen ^{A1,C,I} Soße mit Zwiebeln ^{A1} Kartoffel-Gurkensalat Blattsalat mit täglich wechselndem Dressing ^{C,G,J,11}
DONNERSTAG 26.03.2026	HIT-Gericht - Finden Sie auf Seite 2 -	Tomatencremesuppe ^{A1,11} Schweinerücken, pikant gefüllt ^{A1,A2,I,J} Spätzle ^{A1,C} Wurzelgemüse ^I	Tomatencremesuppe Putencordon Bleu ^{A1,G,I,3,10,11} Rahmwirsing ^{A1,G,9,11} und Kartoffelpüree ^{G,I}
FREITAG 27.03.2026	Gemüsebrühe mit Flädle ^{A1,G,C,11} Badische Käsespätzle ^{A1,C,G,I} mit Röstzwiebelsoße ^{A1,4,11} Blattsalat mit täglich wechselndem Dressing ^{C,G,J,11}	Gemüsebrühe mit Flädle ^{A1,G,C,11} Fischfrikadelle ^{A1,C,D,I,J} Salzkartoffeln und Gemüse in weißer Soße ^{A1,G,I}	Gemüsebrühe mit Flädle ^{A1,G,C,11} Panierte Schnitzelröllchen "Obazda" ^{A1,A2,G} (Schwein) mit pikantem Käse gefüllt Kohlrabi in weißer Soße ^{9,11} und Schupfnudeln ^{A1,C}



Es erwartet Sie ein Fest der fünf Sinne!





HIT-Gericht

DONNERSTAG, 26.03.2026

Cordon bleu ^{A1,G,I}

oder

Vegetarisches Cordon bleu ^{*1 A1,G,I}

mit Bratensoße,
Ratatouille und Vollkornreis

*1 auf Basis von Rapsöl und Weizenerzeugnis

Es erwartet Sie ein Fest der fünf Sinne!

