

Montag, 16. Februar 2026

Geschlossen

Geschlossen

Dienstag, 17. Februar 2026

Geschlossen

Geschlossen

A: Glutenhaltiges Getreide*; 1) Weizen 2) Roggen 3) Gerste 4) Hafer 5) Dinkel 6) Kamut
B: Krebstiere und Weichtiere*; **C:** Eier*; **D:** Fische*; **E:** Erdnüsse*; **F:** Sojabohnen*;
G: Milch (einschließlich Laktose) *;
*: und daraus gewonnene Erzeugnisse

H: Schalenfrüchte*1) Mandeln 2) Haselnüsse 3) Walnüsse 4) Cashewnüsse
5) Pecannüsse 6) Paranüsse 7) Pistazien 8) Macadamianüsse
L: Sellerie*; **M:** Senf*; **N:** Sesamsamen*;
O: Schwefeloxid und Sulfite; **P:** Lupinen*

Mittwoch, 18. Februar 2026

Mittagstisch

Süßkartoffelsuppe mit Kokos (G, L)

Gebratenes Zanderfilet auf Rahmsauerkraut,
Petersilienkartoffeln an Noily Prat Soße (A1, C, G, L)

Grießflammeri mit Fruchtspiegel (A1, C, G)

Preis: 14,50 € (inkl. Tafelwasser)

Mittagstisch vegetarisch

Süßkartoffelsuppe mit Kokos (G, L)

Teigtaschen mit Rote-Beete-Birnen-Füllung
in Mohnbutter (A1, C, G, L)

Grießflammeri mit Fruchtspiegel (A1, C, G)

Preis: 11,00 € (inkl. Tafelwasser)

Donnerstag, 19. Februar 2026

Mittagstisch

Französische Zwiebelsuppe mit
Käse-Croutons (A1, G, L)

Gebratenes Schweinekotelett, Chili- Kruste,
Karotten-Bohnen-Gemüse und Bratkartoffeln (A1, G, L)

Gebratene Schupfnudeln mit Schmelze und Kirschen
(A1, C, G)

Preis: 12,50 € (inkl. Tafelwasser)

Mittagstisch vegetarisch

Französische Zwiebelsuppe mit
Käse-Croutons (A1, G, L)

Spaghetti mit Wirsing, Maronen und
buntem Blattsalat (A1, C, G)

Gebratene Schupfnudeln mit Schmelze und Kirschen
(A1, C, G)

Preis: 10,50 € (inkl. Tafelwasser)