



Speiseplan

Alle Gerichte inklusive
Tagessuppe und Beilagensalat

51. Kalenderwoche

Montag 15.12.25

**Steinchampignon-
Maronenragout mit
Apfelrotkraut,
Kartoffelklößen und
Preiselbeer-Birne**

Portion 12 € / kl. Portion 11 €

**„Coq au vin“
Zartes Hähnchenfleisch
mit Gemüse in Burgunder
geschmort,
dazu Nudeln**

Portion 13,50 € / kl. Portion 12,50 €

Dienstag 16.12.25

**Spaghetti in Avocado-
Grünkohlpesto mit
getrockneten Tomaten**

Portion 12 € / kl. Portion 11 €



**Paniertes Seelachsfilet
mit Apfel-Meerrettich-Dip
und Kräuterkartoffeln**

Portion 13,50 € / kl. Portion 12,50 €

Mittwoch 17.12.25

**Winterrisotto mit Bergkäse
auf gebackenem Gemüse mit
Granatapfelkernen**

Portion 13,50 € / kl. Portion 12,50 €

**Fleischküchle von
Reh- und Hirschkeule in
Preiselbeer Soße mit
Rosenkohl und Knöpfle**

Portion 15 € / kl. Portion 14 €

Donnerstag 18.12.25

**Gemüse-Kichererbsen-
Bowl mit
Süßkartoffelpüree**

Portion 12 € / kl. Portion 11 €

**Hähnchenbrust
in Barbecue Soße mit Gemüse
und Ofenkartoffeln**

Portion 13,50 € / kl. Portion 12,50 €

Freitag 19.12.25



**Spinat-Gnocchi auf
gebackenen Rote Beete
Würfeln
-
pflanzlich-**

Portion 12 € / kl. Portion 11 €

**„Pappardelle mit
Ragù di manzo“
Breite Bandnudeln mit
Rindfleisch in Lambrusco Soße**

Portion 12 € / kl. Portion 11 €