

Speiseplan

27. Kalenderwoche



Alle Gerichte inklusive
Tagessuppe und Beilagensalat

Montag 29.06.2026

„Rustico Finferli“
Teigtaschen mit
Ricotta-Pfifferlingsfüllung
auf Gemüse-Pfeffersoße

Portion 12 € / kl. Portion 11 €

Hähnchenbrust
in Cafe de Parisbuttersoße
mit Ofengemüse und
gebackenen Kartoffeln

Portion 13,50 € / kl. Portion 12,50 €

Dienstag 30.06.2026

Wildkräuterpolenta
auf **Bio-Edelpilzen**
mit Gemüse in Rahm

Portion 13,50 € / kl. Portion 12,50 €

Schweinegeschnetzeltes
in Bergkäsesoße
mit Bandnudeln
und Brokkoligemüse

Portion 13,50 € / kl. Portion 12,50 €

Mittwoch 01.07.2026

Kartoffeln mit feiner
Champignonfüllung auf
buntem Sommergemüse

Portion 12 € / kl. Portion 11 €

Truthahngyros mit
Bauernsalat,
Tomatenreis und Tzatziki
(ohne Knoblauch)

Portion 13,50 € / kl. Portion 12,50 €

Donnerstag 02.07.2026

„Pasta verde“
Grüne Bandnudeln in
Gorgonzolasoße mit
Ofenmöhren

Portion 12 € / kl. Portion 11 €



Backfisch
(MSC Seelachfilet)
mit Kartoffelsalat und
Sauce Remoulade

Portion 13,50 € / kl. Portion 12,50 €

Freitag 03.07.2026



Alb-Linsenragout
mit Gemüsewürfel
und Spinat-
Semmelknödeln

Portion 12 € / kl. Portion 11 €

„Piccata milanese“
von der Hähnchenbrust
mit Schmetterlingsnudeln
in Tomatensoße
und Parmesankäse

Portion 13,50 € / kl. Portion 12,50 €