

Speiseplan

Alle Gerichte inklusive
Tagessuppe und Beilagensalat

37. Kalenderwoche



Montag 07.09.2026

**Herbstgemüse mit
Kartoffelrösti und
Frischkäsedip**

Portion 12 € / kl. Portion 11 €

**„Tortellini Petto di Tacchino“
Ricotta-Tortellini
mit Streifen von der
geräucherten Putenbrust
in Sahnesoße**

Portion 12 € / kl. Portion 11 €

Dienstag 08.09.2026



**Käse-Spätzle-Bowl
mit Zwiebeltopping
und Apfel-Brokkolisalat**

Portion 13,50 € / kl. Portion 12,50 €

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

Portion 13,50 € / kl. Portion 12,50 €

Mittwoch 09.09.2026



**Rote Bete-Gnocchi in
Salbeisoße
mit Walnüssen
-pflanzlich-**

Portion 12 € / kl. Portion 11 €



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

Portion 15 € / kl. Portion 14 €

Donnerstag 10.09.2026

**Ofenkürbis auf
Kräuterpolenta
mit Salsa Peperonata**

Portion 12 € / kl. Portion 11 €

**Rindergeschnetzeltes
mit Kräuterseitlingen in
Portweinsoße dazu Spätzle**

Portion 15,00 € / kl. Portion 14,00 €

Freitag 11.09.2026

**Pfannkuchen gefüllt
mit Camembert
auf Ofenmöhren
dazu Preiselbeeren**

Portion 12 € / kl. Portion 11 €

**Gyrospfanne mit
gebackenen Kartoffelecken,
Tomatenreis und Tzatziki
(ohne Knoblauch)**

Portion 13,50 € / kl. Portion 12,50 €