Woche vom 22. bis 26. September 2025



	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü I mit Fleisch	Zartes Kassler mit herz- haftem Sauerkraut und aromatischer Malzbier- Soße, dazu feine Peter- silienkartoffeln – ein traditioneller, rustikaler Genuss. 8,90 €	Boeuf Stroganoff französischer Art: Saftige Rindersteakstreifen mit Gewürzgurken, Roter Bete und Sellerie in würziger Soße mit zarten Spätzle – ein Hochgenuss. 8,90 €	Zarte Hähnchenbrustfilets in einer raffinierten Teriyaki-Soße, serviert mit duftendem Reis – fernöstlicher Genuss in harmonischer Balance. 8,90 €	Knusprig gebackenes Schnitzel, serviert mit Paprika-Soße und gold- gelben Pommes Frites – ein Klassiker für Ge- nießer. 8,90 €	Zartes Seelachsfilet mit frischem Wok-Gemüse in exotischer Mango-Kokos- Sahne-Soße, dazu duf- tender Reis – ein fruchtig- cremiger Genuss. 8,90 €
Menü II vegetarisch	Cremige Pasta mit kna- ckigem Brokkoli in sahni- ger Soße mit gerösteten Sonnenblumenkernen – ein vegetarischer Genuss, der Herz und Gaumen wärmt. 7,30 €	Spinat mit lockerem Rührei und feinen Kar- toffeln – ein einfaches, aber köstliches Gericht wie aus Kindheitstagen. 7,30 €	Knusprige Pinsa, mit fruchtiger Tomatensoße, feinem Mozzarella und aromatischem Basilikum- Pesto – italienisches Flair zum Genießen. 7,30 €	Spaghetti aglio e olio – mit feinem Olivenöl, frischem Knoblauch und Parmesan – schlicht, edel und unwiderstehlich. 7,30 €	Herzhaft überbackener Gnocchi-Gemüse-Auf- lauf mit goldbraun ge- schmolzenem Käse – cremig, sättigend und voller Geschmack 7,30 €
Extra- Gericht mit Fleisch					Kräftiger Hackfleisch- Kartoffel-Auflauf, herz- haft gewürzt und ofen- frisch gebacken – ein deftiges Wohlfühlge- richt. 8,90 €

Suppe 1,50 € • Dessert 1,10 € • große Salat-Bowl 5,90 €