

UNSER MITTAGSTISCH

26. – 30. Oktober 2026 | Mo–Do 11:30–14:00 Uhr · Fr 11:30–13:30 Uhr

Special am Dienstag
**Herzhaft geschmortes Rehglasch mit
Wurzelgemüse und Kartoffelkloß.**

MONTAG 26.10.	DIENSTAG 27.10.	MITTWOCH 28.10.	DONNERSTAG 29.10.	FREITAG 30.10.
SUPPE DES TAGES Klein 3,00 € · Groß 5,00 €	SUPPE DES TAGES Klein 3,00 € · Groß 5,00 €	SUPPE DES TAGES Klein 3,00 € · Groß 5,00 €	SUPPE DES TAGES Klein 3,00 € · Groß 5,00 €	SUPPE DES TAGES Klein 3,00 € · Groß 5,00 €
Ricotta-Spinat-Cannelloni Cannelloni mit cremiger Tomatensauce und frischer Salatbeilage. 6,50 € / 7,50 € Allergene: a, c, g*	Emmentaler Käseschnitzel Goldbraun gebackenes Käseschnitzel mit Grillgemüse und Rosmarinkartoffeln. 6,50 € / 7,50 € Allergene: a, c, g*	Thai-Gemüsecurry (vegan) Aromatisches Curry mit Gemüse, Sojageschnetzeltem und Mie-Nudeln. 6,50 € / 7,50 € Allergene: a, f*	Linsen-Rosenkohl-Pasta-Auflauf (vegan) Herzhafter Pasta-Auflauf mit Linsen und Rosenkohl, dazu ein kleiner Salat. 6,50 € / 7,50 € Allergene: a*	Tagesgericht – wechselnde Auswahl Frisch zubereitetes Tagesgericht nach Angebot. 6,50 € / 7,50 € Allergene: vor Ort
Putengeschnetzeltes Zarte Putenstreifen in Paprika-Rahmsauce, dazu duftender Jasminreis. 7,50 € / 8,50 € Allergene: g*	Rehglasch Herzhaft geschmortes Rehglasch mit Wurzelgemüse und Kartoffelkloß. 8,50 € / 9,50 € Allergene: Rezeptur prüfen	Bœuf Stroganoff Rindfleisch mit Pilzen, Roter Bete und Gewürzgurken in Rahmsauce, dazu Duftreis. 7,50 € / 8,50 € Allergene: g*	Kassler-Kotelett Saftiges Kassler-Kotelett mit grünen Bohnen und knusprigen Bratkartoffeln. 7,50 € / 8,50 € Allergene: a, c, g laut Vorlage*	Fischgericht des Tages 7,50 € / 8,50 € Allergene: vor Ort

a. Glutenhaltiges Getreide - b. Krebstiere - d. Fisch - c. Eier - e. Erdnüsse - f. Sojabohnen - g. Milch - h. Schalenfrüchte - i. Sellerie - j. Senf - k. Sesam - l. Schwefeldioxid, Sulfite
m. Lupinen - n. Weichtiere

