

Wochenplan

03.08.2026 - 07.08.2026

Immer
mittwochs:
1/2 Hähnchen mit
hausgemachtem
Kartoffelsalat^(2,3,4,j)
7,00 Euro



	Menü 1 • 6,00 €	Menü 2 • 6,00 €	Hausgericht (inkl. Dessert) • 7,50 €
Montag	Vollkornnudelsuppe ^(a1,i) mit Gemüse (Karotten, Sellerie, Lauch)	Spirelli ^(a1,c) mit Tomatensoße ^(a1) und Würstchenwürfeln ^(1,2,3,4,6,7,j)	Schweinebraten mit Soße ^(a1,j) mit Spargelgemüse ^(c,g,i) und Salzkartoffeln
Dienstag	Milchreis ^(g) mit Zucker, Zimt, zerlassener Butter und Apfelmus	Waldpilzpfanne ^(a1,g) (Champignons, Austernpilze, Stockschwämmchen, Shiitake) mit frischem Lauch, Frischkäse und Butterspätzle ^(a1,c,g) dazu Weißkohl-Gurken-Rohkost	Geflügelboulette ^(a1,c,i,j) mit Soße ^(a1) , Mischgemüse ^(a1) und Kartoffeln
Mittwoch	Blumenkohl-Käse-Knusperstern ^(a1,c,g,i) mit Sauce- Hollandaise ^(a1,c,g,i) und Kartoffeln	Gehacktesstippe ^(5,a1) mit selbstgemachtem Kartoffelpüree ^(g) und Gewürzgurke ⁽⁵⁾	Hähnchenschitzel ^(a1,c) mit Blumenkohlgemüse ^(a1) und Kartoffeln
Donnerstag	Bunte Pasta ^(a1,c) mit Broccoli-Soße ^(a1,g,i)	Omelette ^(c,g) mit feinem Spinat ^(a1) und Salzkartoffeln	Königsberger Klopse ^(a1,c,g) mit Soße ^(a1,g) und Kartoffeln dazu Rote Bete ⁽⁵⁾
Freitag	Pikanter Schnittlauchquark ^(g) mit Kartoffeln	Schmetterlingsnudeln ^(a1,c) und fruchtiger Tomaten-Basilikum-Soße ^(a1)	Zarter Hähnchengulasch ^(a1) mit Bohnen ^(a1) und Kartoffeln

zusätzliches
Angebot

Säfte
2,00 Euro

verschiedene Softdrinks
2,20 Euro

Wasser medium/still
2,00 Euro

Bockwurst^(Y,2,4,6) + Brötchen^(a1,a3,a,f,g)
& Senf
2,50 Euro

verschiedene Backwaren^(a1,c,f,g,h1)
1,00 Euro

verschiedener
Nachtisch^(g,3,h1,h2,h3,h4,h5,h6,h7,h8)
1,50 Euro

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe: ¹ - Geschmacksverstärker; ² - Antioxidationsmittel; ³ - Farbstoff; ⁴ - Konservierungsmittel; ⁵ - mit Süßungsmittel; ⁶ - mit Phosphat; ⁷ - mit einer Zuckerart und Süßungsmittel; ⁸ - natürliche Aromen - Kennzeichnungspflichtige Allergene: ^{a1} - Weizen, ^{a2} - Roggen, ^{a3} - Gerste, ^{a4} - Hafer, ^b - Krebstiere*, ^c - Eier*, ^d - Fisch*, ^e - Erdnüsse*, ^f - Sojabohnen*, ^g - Milch*, ^{h1} - Mandeln*, ^{h2} - Haselnüsse*, ^{h3} - Walnüsse*, ^{h4} - Cashewnüsse*, ^{h5} - Pecannüsse*, ^{h6} - Paranüsse*, ^{h7} - Pistazien*, ^{h8} - Macadamia- oder Queenslandnüsse*, ⁱ - Sellerie*, ^j - Senf*, ^k - Sesam*, ^l - Schwefeldioxid & Sulfite, ^m - Lupine*, ⁿ - Weichtiere* * = oder Erzeugnisse

Wochenplan

10.08.2026 - 14.08.2026

Immer
mittwochs:
1/2 Hähnchen mit
hausgemachtem
Kartoffelsalat^(2,3,4,i)
7,00 Euro



	Menü 1 • 6,00 €	Menü 2 • 6,00 €	Hausgericht (inkl. Dessert) • 7,50 €
Montag	Salat der Saison	Pasta ^(a1,c) mit Käse-Schinken-Soße ^(2,4,6,7,a1,g) (Kochschinken und Erbsen)	Geschnitztes „Züricher Art“ ^(a1,g) mit Käse und Champignons dazu Rosmarinkartoffeln
Dienstag	Kaiserschmarrn ^(a1,c,g) (Süßspeise aus Pfannkuchenteig) mit Vanillesoße ^(g) (Puddingsoße mit Vanillegeschmack)	Tomatisiertes Balkangemüse ^(a1) (Bohnen, Erbsen, Mais, Paprika, Karotten) mit Putenbruststreifen und selbstgemachtem Kartoffelpüree ^(g)	Geflügelfleischklößchen ^(a1) in fruchtiger Tomatensoße ^(a1) und Nudeln ^(a1,c)
Mittwoch	Grüne Tortellini mit tomatisierter Gemüsefüllung ^(a1,c,g) und Basilikum-Hollandaise ^(a1,c,g,i)	Schmorgurkenpfanne ^(a1,i) mit Schweinehack- fleisch und selbstgemachten Kartoffelpüree ^(g)	Bauernfrühstück ^(c,1,2,3,4,5,6)
Donnerstag	Vegetarische Lasagnesuppe Nudeln ^(a1,c) mit vegetarischer Bolognese ^(a1,a3,f,i) , Paprika und Crème Fraîche ^(g)	Asia-Gemüsepfanne ^(a1,i) süß-sauer (Bambus, Mungobohnenkeimlinge, Paprika) mit Vollkornreis	Hähnchenschnitzel ^(a1,c) mit Soße ^(a1) , Rotkohl ⁽⁷⁾ und Kartoffeln
Freitag	Karotten-Pastinaken-Kokossuppe ^(a1,c) mit Reismudeln und Dinkel-Vollkorn-Brot ^(a1,a3)	Spätzle-Kräuter-Pfanne ^(a1,c,g) mit Gemüse, Rahmsauce ^(a1,g)	Wildlachsfilet ^(a1,d) im Backteig mit klassischer Dillsoße ^(a1,g) und Salzkartoffeln dazu Gurkensalat mit Joghurt ^(g)

zusätzliches
Angebot

Säfte
2,00 Euro

verschiedene Softdrinks
2,20 Euro

Wasser medium/still
2,00 Euro

Bockwurst^(Y,2,4,6) + Brötchen^(a1,a3,a,f,g)
& Senf
2,50 Euro

verschiedene Backwaren^(a1,c,f,g,h1)
1,00 Euro

verschiedener
Nachtisch^(g,3,h1,h2,h3,h4,h5,h6,h7,h8)
1,50 Euro

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe: ¹ - Geschmacksverstärker; ² - Antioxidationsmittel; ³ - Farbstoff; ⁴ - Konservierungsmittel; ⁵ - mit Süßungsmittel; ⁶ - mit Phosphat; ⁷ - mit einer Zuckerart und Süßungsmittel; ⁸ - natürliche Aromen - Kennzeichnungspflichtige Allergene: ^{a1} - Weizen, ^{a2} - Roggen, ^{a3} - Gerste, ^{a4} - Hafer, ^b - Krebstiere*, ^c - Eier*, ^d - Fisch*, ^e - Erdnüsse*, ^f - Sojabohnen*, ^g - Milch*, ^{h1} - Mandeln*, ^{h2} - Haselnüsse*, ^{h3} - Walnüsse*, ^{h4} - Cashewnüsse*, ^{h5} - Pecannüsse*, ^{h6} - Paranüsse*, ^{h7} - Pistazien*, ^{h8} - Macadamia- oder Queenslandnüsse*, ⁱ - Sellerie*, ^j - Senf*, ^k - Sesam*, ^l - Schwefeldioxid & Sulfite, ^m - Lupine*, ⁿ - Weichtiere* * = oder Erzeugnisse

Wochenplan
17.08.2026 - 21.08.2026

Immer
mittwochs:
1/2 Hähnchen mit
hausgemachtem
Kartoffelsalat^(2,3,4,j)
7,00 Euro



	Menü 1 • 6,00 €	Menü 2 • 6,00 €	Hausgericht (inkl. Dessert) • 7,50 €
Montag	Kartoffelsuppe „Sächsische Art“ ^(a1,i) mit Suppengrün und Geflügelwursteinlage ^(1,2,3,4,6,7,j) dazu 1 Wiener Würstchen	Bauerngulasch ^(1,2,3,4,6,7,a1,j) mit Geflügeljagd- wurst- und Gewürzgurkenwürfeln dazu selbstgemachtes Kartoffelpüree ^(g)	Hackbraten ^(1,2,4,6,7,a1,c,i,j) mit Bratensoße ^(a1,j) , Mischgemüse ^(a1) und Kartoffeln
Dienstag	Erbsensuppe ⁽ⁱ⁾ mit Dinkelbrötchen ^(a1)	Hähnchenbruststreifen in heller Soße ^(a1,g) mit Erbsen und Nudeln ^(a1,c)	Hausgemachte Boulette ^(a1,a,c,i,j,B) mit Pilzrahmsoße ^(a1,g) und Pommes
Mittwoch	Veggi-Currywurstgulasch (aus Erbsen- und Weizenprotein) mit Tomaten-Currysoße ^(a1) , selbstgemachten Kartoffelpüree ^(g)	Lasagne al forno (mit Schweinehackfleisch) mit Crème fraîche und Käse ^(a1,c,g) gratiniert	Zarte Hähnchenbrust in cremiger Paprika-Sahne-Soße ^(a1,g) mit Pasta ^(a1,c) und frischem Gurkensalat
Donnerstag	Nudelsuppe ^(a1,c,i) mit Suppengemüse und Geflügelfleisch	Blumenkohl-Mango- Kichererbsen-Curry ^(a1) mit Quinoa (Inkareis)	Hähnchenschnitzel ^(a1,c) mit Geflügelsoße ^(a1) , zartem Gemüse ^(a1) (Blumenkohl, Karotten, Erbsen, Mais) und Salzkartoffeln
Freitag	Möhreneintopf ^(a1) mit Schweinefleisch	Vollkornnudeln ^(a1) mit Vier-Käse-Soße ^(a1,g)	Wildlachsfilet im Backteig ^(a1,d) mit Kräutersoße ^(a1,g) und Reis

zusätzliches
Angebot

Säfte
2,00 Euro

verschiedene Softdrinks
2,20 Euro

Wasser medium/still
2,00 Euro

Bockwurst^(Y,2,4,6) + Brötchen^(a1,a3,a,f,g)
& Senf
2,50 Euro

verschiedene Backwaren^(a1,c,f,g,h1)
1,00 Euro

verschiedener
Nachtisch^(g,3,h1,h2,h3,h4,h5,h6,h7,h8)
1,50 Euro

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe: ¹ - Geschmacksverstärker; ² - Antioxidationsmittel; ³ - Farbstoff; ⁴ - Konservierungsmittel; ⁵ - mit Süßungsmittel; ⁶ - mit Phosphat; ⁷ - mit einer Zuckerart und Süßungsmitteln; ⁸ - natürliche Aromen - Kennzeichnungspflichtige Allergene: ^{a1} - Weizen, ^{a2} - Roggen, ^{a3} - Gerste, ^{a4} - Hafer, ^b - Krebstiere*, ^c - Eier*, ^d - Fisch*, ^e - Erdnüsse*, ^f - Sojabohnen*, ^g - Milch*, ^{h1} - Mandeln*, ^{h2} - Haselnüsse*, ^{h3} - Walnüsse*, ^{h4} - Cashewnüsse*, ^{h5} - Pecannüsse*, ^{h6} - Paranüsse*, ^{h7} - Pistazien*, ^{h8} - Macadamia- oder Queenslandnüsse*, ⁱ - Sellerie*, ^j - Senf*, ^k - Sesam*, ^l - Schwefeldioxid & Sulfite, ^m - Lupine*, ⁿ - Weichtiere* * = oder Erzeugnisse

Wochenplan

24.08.2026 - 28.08.2026

Immer
mittwochs:
1/2 Hähnchen mit
hausgemachtem
Kartoffelsalat^(2,3,4,i)
7,00 Euro



	Menü 1 • 6,00 €	Menü 2 • 6,00 €	Hausgericht (inkl. Dessert) • 7,50 €
Montag	Bohnenragout ^(2,a1,a3,f) mit veganem Hack (aus Soja und Weizen) und Vollkornnudeln ^(a1)	Pfannengemüse ^(a1) (Paprika, Broccoli, Zucker- schoten, Karotten) mit Hähnchenbruststreifen und Salzkartoffeln	Rindergulasch ^(a1) mit Rotkohl ⁽⁷⁾ und Kartoffeln
Dienstag	Nudel-Gratin überbacken mit Käse ^(2,4,6,7,a1,c,g) (mit Erbsen und Kochschinken)	Geflügelklopse ^(a1) mit Soße ^(a1,g) und Kartoffeln dazu Rote Bete ⁽⁵⁾	XXL-Currywurst ^(1,2,3,4,6,a1,i,j) mit Pommes
Mittwoch	Vegetarisches Hühnerfrikassee ^(a1,a3,g,i) (aus Weizen-, Pilz- und Erbsenprotein) mit feinem Gemüse dazu Reis	Hörnchennudeln ^(a1,c) mit Sauce Bolognese ^(a1)	Schweineschnitzel ^(a1,c) mit Tomatisierter Gemüse- pfanne (Tomate, Aubergine, Zucchini, Paprika) „Italienischer Art“ ^(a1) mit Rosmarinkartoffeln
Donnerstag	Klassische Linsensuppe ⁽ⁱ⁾ , mit Gemüse-Einlage (Karotte, Sellerie, Lauch)	Reisnudelpfanne ^(a1,c) mit Hühnchen, Ei, Gemüse und Rahmsoße ^(a1,g)	Schweinegulasch ^(a1) mit Rosenkohl und Salzkartoffeln
Freitag	Sternchennudelsuppe ^(a1,c,i) mit Rindfleisch	Penne ^(a1) mit Spinatsoße ^(a1)	Haxe ^(6,y) mit buntem Sauerkraut ^(a1,g,i) und Erbsenpüree ^(9,y)

zusätzliches
Angebot

Säfte
2,00 Euro

verschiedene Softdrinks
2,20 Euro

Wasser medium/still
2,00 Euro

Bockwurst^(y,2,4,6) + Brötchen^(a1,a3,a,f,g)
& Senf
2,50 Euro

verschiedene Backwaren^(a1,c,f,g,h1)
1,00 Euro

verschiedener
Nachtisch^(9,3,h1,h2,h3,h4,h5,h6,h7,h8)
1,50 Euro

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe: ⁽¹⁾ - Geschmacksverstärker; ⁽²⁾ - Antioxidationsmittel; ⁽³⁾ - Farbstoff; ⁽⁴⁾ - Konservierungsmittel; ⁽⁵⁾ - mit Süßungsmittel; ⁽⁶⁾ - mit Phosphat; ⁽⁷⁾ - mit einer Zuckerart und Süßungsmittel; ⁽⁸⁾ - natürliche Aromen - Kennzeichnungspflichtige Allergene: ^(a1) - Weizen, ^(a2) - Roggen, ^(a3) - Gerste, ^(a4) - Hafer, ^(a5) - Krebstiere*, ^(a6) - Eier*, ^(a7) - Fisch*, ^(a8) - Erdnüsse*, ^(a9) - Sojabohnen*, ^(a10) - Milch*, ^(a11) - Mandeln*, ^(a12) - Haselnüsse*, ^(a13) - Walnüsse*, ^(a14) - Cashewnüsse*, ^(a15) - Pecannüsse*, ^(a16) - Paranüsse*, ^(a17) - Pistazien*, ^(a18) - Macadamia- oder Queenslandnüsse*, ^(a19) - Sellerie*, ^(a20) - Senf*, ^(a21) - Sesam*, ^(a22) - Schwefeldioxid & Sulfite, ^(a23) - Lupine*, ^(a24) - Weichtiere* * = oder Erzeugnisse

Wochenplan

31.08.2026

Immer
mittwochs:
1/2 Hähnchen mit
hausgemachtem
Kartoffelsalat^(2,3,4,j)
7,00 Euro



	Menü 1 • 6,00 €	Menü 2 • 6,00 €	Hausgericht (inkl. Dessert) • 7,50 €
Montag	Vollkornnudelsuppe ^(a1,i) mit buntem Gemüse und Geflügelfleisch	Spirelli ^(a1,c) mit Tomatensoße ^(a1) und Geflügelwursteläge ^(1,2,3,4,6,7,j)	Gebratene Hähnchenbrust naturell auf einer Gemüse-Pfanne ⁽ⁱ⁾ mit Kartoffeln
Dienstag			
Mittwoch			
Donnerstag			
Freitag			

zusätzliches
Angebot

Säfte
2,00 Euro

verschiedene Softdrinks
2,20 Euro

Wasser medium/still
2,00 Euro

Bockwurst^(Y,2,4,6) + Brötchen^(a1,a3,a,f,g)
& Senf
2,50 Euro

verschiedene Backwaren^(a1,c,f,g,h1)
1,00 Euro

verschiedener
Nachtisch^(g,3,h1,h2,h3,h4,h5,h6,h7,h8)
1,50 Euro

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe: ⁽¹⁾ - Geschmacksverstärker; ⁽²⁾ - Antioxidationsmittel; ⁽³⁾ - Farbstoff; ⁽⁴⁾ - Konservierungsmittel; ⁽⁵⁾ - mit Süßungsmittel; ⁽⁶⁾ - mit Phosphat; ⁽⁷⁾ - mit einer Zuckerart und Süßungsmittel; ⁽⁸⁾ - natürliche Aromen - Kennzeichnungspflichtige Allergene: ^(a1) - Weizen, ^(a2) - Roggen, ^(a3) - Gerste, ^(a4) - Hafer, ^(b) - Krebstiere*, ^(c) - Eier*, ^(d) - Fisch*, ^(e) - Erdnüsse*, ^(f) - Sojabohnen*, ^(g) - Milch*, ^(h1) - Mandeln*, ^(h2) - Haselnüsse*, ^(h3) - Walnüsse*, ^(h4) - Cashewnüsse*, ^(h5) - Pecannüsse*, ^(h6) - Paranüsse*, ^(h7) - Pistazien*, ^(h8) - Macadamia- oder Queenslandnüsse*, ⁽ⁱ⁾ - Sellerie*, ^(j) - Senf*, ^(k) - Sesam*, ^(l) - Schwefeldioxid & Sulfite, ^(m) - Lupine*, ⁽ⁿ⁾ - Weichtiere* * = oder Erzeugnisse