



Speiseplan für den Offenen Mittagstisch

Montag 18.05.2026	Dienstag 19.05.2026	Mittwoch 20.05.2026	Donnerstag 21.05.2026	Freitag 22.05.2026	Samstag 23.05.2026	Sonntag 24.05.2026
paniertes Hähnchenbrustfilet mit Spargelragout und Salzkartoffeln	Wurstgulasch mit Brötchen und Blattsalat mit Balsamicodressing	Blumenkohlaufauf mit Schinkenstreifen dazu Tomatensoße und Salzkartoffeln	Hacksteak mit Bratensoße und Paprikagemüse dazu Kartoffelstampf	süße Pfannkuchen mit Zimt- Apfelkompott	Pichelsteiner Eintopf mit Gemüse und Rindfleisch dazu Brot	Schweineroulade mit Apfelrotkraut und Coburger Kloß
Kcal KJoule	Kcal KJoule	Kcal KJoule	Kcal KJoule	Kcal KJoule	Kcal KJoule	Kcal KJoule
452 1895	501 2091	463 1934	509 2121	573 2416	520 2172	571 2382
gebackene Apfelküchle dazu Soße mit Vanillegeschmack und Zimt-Zucker	Gabelspaghetti mit Gemüsebolognese und Reibekäse	Käsespätzle mit Röstzwiebeln und Blattsalat mit Essig-Öldressing	pikanter Ofenschlupfer mit Gemüse und Zwiebelsoße	Fischwürfel in Dillsoße mit Reis und buntes Spargelgemüse	Pichelsteiner Eintopf mit Gemüse und Brot	Kartoffelrösti mit Gemüse und Käse überbacken
Kcal KJoule	Kcal KJoule	Kcal KJoule	Kcal KJoule	Kcal KJoule	Kcal KJoule	Kcal KJoule
377 1585	445 1866	569 2377	398 1670	437 1832	468 1956	410 1711

Bitte melden Sie Ihren Besuch einen Tag vorher bei uns an. Ein alternatives Hauptgericht stellen wir Ihnen auf Anfrage gern zur Verfügung.
Die in den Speisen enthaltenen Zusatzstoffe und Allergene finden Sie auf der Rückseite. Bei Fragen wenden Sie sich bitte an das Küchenpersonal.

Wir wünschen Ihnen guten Appetit!