



**TAGESMENÜ- ALS 2 GANG MENÜ**  
**ODER NUR HAUPTGANG MIT SOFT- ODER HEIßGETRÄNK**  
**ZUM PREIS VON 19,90 €**

**Wochensuppe**

Tomatencremesuppe<sup>Aa,G,I,20</sup> mit gerösteten Pinienkernen und frischem Basilikum

---

Montag 09.02.26 Geschlossene Gesellschaft

---

Dienstag 10.02.26 Bandnuedeln<sup>Aa,G,C</sup> mit Tomatensugo<sup>I,20</sup>, mediterranem Gemüse und gebratene Hähnchenstreifen in Pesto<sup>G,20,Ha</sup>

---

Mittwoch 11.02.26 Schweinefiletmedaillons mit Tomate- Mozarella überbacken<sup>G,20,Ha</sup>, Pfefferrahmsauce<sup>Aa,G,I,20</sup>, Mandel- Brokkoli<sup>G,Ha</sup> und Kartoffelkrapfen<sup>Aa,G,C</sup>

---

Donnerstag 12.02.26 Geschlossene Gesellschaft

---

Freitag 13.02.26 Gebratenes Lachsfilet<sup>Aa,G,20, D</sup> auf Dillsauce<sup>Aa,G,I,20,D</sup>, dazu buntes Wintergemüse<sup>G</sup> und Safranreis<sup>G</sup>

---

Samstag 14.02.26 Azubitag

---

Sonntag 15.02.26 Sonntagsmenü

---

Allergene: Aa „Weizen“ Ab „Roggen“ Ac „Gerste“ Ad „Hafer“, B „Krebstiere“, C „Eier“, D „Fisch“, E „Erdnüsse“ F „Soja“ G „Milch einschl. Lactose“, Ha „Mandeln“, Hb „Haselnüsse“, Hc „Walnüsse“, Hd „Cashew“, He „Pekannüsse“, Hf „Paranüsse“, Hg „Pistazien“, Hh „Macadamianüsse, I „Sellerie“, J „Senf“, K „Sesamsamen“, L „Schwefeldioxid & Sulfite“, M „Lupinen“, N „Weichtiere“

Zusatzstoffe: 1 mit Konservierungsstoff, 2 mit Farbstoff, 3 Antioxidationsmittel, 4 mit Geschmacksverstärker, 5 mit Phosphat 6 mit Süßungsmitteln, 7enthält eine Phenylalaninquelle, 8 geschwefelt, 9 geschwärzt, 10 gewachst, 11 Koffeinhaltig, 12 chininhaltig, 20 mit Alkohol“