

**Wochenmenüplan für KW44 (28.10.2024 – 01.11.2024)**

<b>MONTAG</b>		
<b>Menü 1</b>	Suppe oder Tagesdessert <b>Gratinierte Gemüsepalatschinken mit Tzatziki</b>	<b>€ 10</b>
<b>Menü 2</b>	Suppe oder Tagesdessert <b>Hirschgulasch mit Serviettenknödel</b>	<b>€ 11</b>
<b>DIENSTAG</b>		
<b>Menü 1</b>	Suppe oder Tagesdessert <b>Kürbis-Ravioli in Rahmsauce</b>	<b>€ 10</b>
<b>Menü 2</b>	Suppe oder Tagesdessert <b>Rindfleisch gekocht mit Semmelkren, Erdäpfelschmarrn und Gemüse</b>	<b>€ 11</b>
<b>MITTWOCH</b>		
<b>Menü 1</b>	Suppe oder Tagesdessert <b>Knödelvariation (Haschee, Speck, Grammel) mit Sauerkraut</b>	<b>€ 10</b>
<b>Menü 2</b>	Suppe oder Tagesdessert <b>St. Petersfisch in Backteig auf Erdäpfel-Vogersalat</b>	<b>€ 11</b>
<b>DONNERSTAG</b>		
<b>Menü 1</b>	Suppe oder Tagesdessert <b>Gebackener Karfiol mit Sauce Tartare</b>	<b>€ 10</b>
<b>Menü 2</b>	Suppe oder Tagesdessert <b>Ripperl mit warmen Krautsalat</b>	<b>€ 11</b>
<b>FREITAG</b>		
<b>Menü 1</b>	<b>Allerheiligen</b>	
<b>Menü 2</b>		

**Ab 26.10.2024 Wildgerichte**