

**WOCHENMENÜPLAN FÜR KW 36 (01.09.2025 – 05.09.2025)**

**UNSER 4 -GÄNGIGES MENÜ**

AB SOFORT KÖNNEN 3-6 VERSCHIEDENE SUPPEN, 5-10 VERSCHIEDENE SALATE UND 3 VERSCHIEDENE DESSERTS DIREKT VOM BUFFET GENOMMEN WERDEN. DAS HAUPTGERICHT WÄHLT MAN WIE GEWOHNT AUS DER TÄGLICHEN AUSWAHL.

<b>MONTAG</b>		
<b>MENÜ 1</b>	<b>GRATINIERTE GEMÜSEPALATSCHINKEN MIT TSATSIKI</b>	<b>€13</b>
<b>MENÜ 2</b>	<b>PUTENRAHMGESCHNETZELTES MIT NUDELN</b>	<b>€ 14</b>
<b>DIENSTAG</b>		
<b>MENÜ 1</b>	<b>FISOLENGULASCH</b>	<b>€ 13</b>
<b>MENÜ 2</b>	<b>RINDFLEISCH GEKOCHT MIT SEMMELKREN, ERDÄPFELSCHMARRN UND GEMÜSE</b>	<b>€14</b>
<b>MITTWOCH</b>		
<b>MENÜ 1</b>	<b>KNÖDELVARIATION (HASCHEE, SPECK, GRAMMEL) MIT SAUERKRAUT</b>	<b>€ 13</b>
<b>MENÜ 2</b>	<b>ST. PETERSFISCH MIT PETERSILERDÄPFELN UND SAUCE TARTARE</b>	<b>€ 14</b>
<b>DONNERSTAG</b>		
<b>MENÜ 1</b>	<b>GEBACKENES GEMÜSE MIT SAUCE TARTARE</b>	<b>€ 13</b>
<b>MENÜ 2</b>	<b>RIPPERL MIT WARMEN KRAUTSALAT</b>	<b>€ 14</b>
<b>FREITAG</b>		
<b>MENÜ 1</b>	<b>SPAGHETTI CARBONARA</b>	<b>€ 13</b>
<b>MENÜ 2</b>	<b>GEBACKENES KOTELETT MIT PETERSILERDÄPFELN</b>	<b>€ 14</b>

**AKTUELL: EIERSCHWAMMERLGERICHTE**