

Wochenkarte | Abendbuffet | 02.03.-08.03.2026

MONTAG

Leberkäse, Kassler und Nürnberger Würstchen
mit Sauerkraut und Püree

Vegetarisch

Gemüse-Auflauf
mit Quinoa-Käse Kruste

DIENSTAG

Wiener Backhändel mit Sauce Remoulade,
Zitrone, Frittierte Petersilie, Erbsen & Möhren
und warmen Kartoffelsalat

Vegetarisch

Kartoffel-Champignon Pfanne
mit Spinat

MITTWOCH

Rinderwurst mit Cheddar an Paprikarahmsauce
dazu frisches Gemüse vom Markt
und Kartoffelwürfeln

Vegetarisch

Bulgur-Gemüse-Pfanne

DONNERSTAG

SCHNITZEL-ABEND

**24,50€ p.P. inkl. Tafelwasser
von unserer Wasser-Bar**

Salatbuffet
Feinkostsalate
verschiedene kalte und warme Vorspeisen

Schnitzel vom Jungschweinrücken/
von der Hähnchenbrust

Champignons in Bärlauch Sauce Sauce
Hollandaise

Vegetarisch

Valess-Schnitzel **V**

Highlight

„Schnitzel mit Spiegelei
und kross gebratenem Bacon“

dazu

Pommes und Bratkartoffeln,
frisches Gemüse vom Markt,
Ketchup und Mayonnaise

Dessert & Käseauswahl
Brot und Butter

Wochenkarte | Abendbuffet | 02.03.-08.03.2026

FREITAG

Seelachsschnitzel mit Sauce Remoulade,
Zitrone, Erbsen & Möhren
und Bratkartoffeln

Vegetarisch

Kichererbsen Bällchen auf Kokosnuss-Currysauce
mit Lauch-Apfelgemüse und Vollkornreis

SAMSTAG

Schweineschnitzel in Cornflakes Panade
dazu fruchtiger Currysauce,
Broccoli und Kroketten

Vegetarisch

Blumenkohl-Käsemedaillon auf Gemüsestreifen
Haselnuss Spätzle Rote Bete Schaum

ABENDBUFFET

**24,50€ p.P. inkl. Tafelwasser
von unserer Wasser-Bar**

Feinkostsalate
verschiedene kalte und
warme Vorspeisen

zwei warme Gerichte

Dessert & Käseauswahl
Brot und Butter