

MITTAGSTISCH KW 37 / 2025

Montag, 08.09.2025 bis Freitag 12.09.2025

Kurzfristige Änderungen vorbehalten



	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
VESPER	Belegte Brötchen ab 8.00 Uhr Rote / weiße Bratwurst Leberkäse gebraten Hacksteak hausgemacht Geflügelfrikadelle ab 9.00 bis 9.30 Vesper	Belegte Brötchen ab 8.00 Uhr Rote / weiße Bratwurst Leberkäse gebraten Hacksteak hausgemacht Geflügelfrikadelle ab 9.00 bis 9.30 Vesper	Belegte Brötchen ab 8.00 Uhr Rote / weiße Bratwurst Leberkäse gebraten Hacksteak hausgemacht Geflügelfrikadelle ab 9.00 bis 9.30 Vesper	Belegte Brötchen ab 8.00 Uhr Rote / weiße Bratwurst Leberkäse gebraten Hacksteak hausgemacht Geflügelfrikadelle ab 9.00 bis 9.30 Vesper	Belegte Brötchen ab 8.00 Uhr Rote / weiße Bratwurst Leberkäse gebraten Hacksteak hausgemacht Geflügelfrikadelle ab 9.00 bis 9.30 Vesper
VEGETARISCHES STAMM-MENÜ ZEPPELIN 7,35 € GÄSTE 8,90 €	Gebratene Gnocchi mit knackige Kürbissen dazu Gorgonzolasauce A, G, I Beilagensalat	Pizza Tomaten-Rucola mit Basilikum Pesto und Mozzarella überbacken A, G, I Tagessuppe	Schwäbische Maultaschen mit Qinoa und Schmelzzwiebeln dazu Beilage nach Wahl G, C, A Beilagensalat	Kürbis-Cordon Bleu im Knuspermantel gebacken mit Beilagen nach Wahl A, C, G Tagesdessert	Stamm-Menü Vegetarisches Ausgabe bis 13.00 Uhr Beilagensalat
SPEZIALGERICHT Tagespreise	SPEZIALGERICHT € 9,00 Thai -Curry vom Hühnchen mit Gemüse auf Basmatireis	SPEZIALGERICHT € 8,00 Gefüllte Rinderroulade mit Natursauce	SPEZIALGERICHT € 8,50 Hirschedelragout mit Preiselbeeren	SPEZIALGERICHT € 6,55 Halbes Hähnchen gegrillt	SPEZIALGERICHT € 8,50 Bachsaiibling vom Grill mit Salsa und Zitrone
SALAT GEMISCHT ZEPPELIN GROSS € 7,35 / KLEIN € 5,10 GÄSTE GROSS € 8,90 / KLEIN € 5,70	Frische regionale Salate mit Dressing				
STAMM-MENÜ ZEPPELIN 7,35 € GÄSTE 8,90 €	Schweinefiletstreifen Züricher Art mit Champignons und Rahmsauce und Kartoffelauflauf A, J, G Beilagensalat	Geschlagene Bratwürste mit Natursauce und Senf dazu Kartoffelpüree A, J, G Beilagensalat	Original Schwäbische Linsen mit Saitenwürstle und Spätzle Beilagensalat	Bayrischer Schweinehalsbraten mit Natursauce dazu Semmelknödel Tagesdessert	Stamm-Menü Fleisch Ausgabe bis 13.00 Uhr Beilagensalat

A: Glutenhaltiges Getreide
B: Krebstiere und Krebstiererzeugnisse
C: Eier- und Eierzeugnisse
D: Fisch und Fischerzeugnisse
E: Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse

F: Soja und Sojaerzeugnisse
G: Milch und Milcherzeugnisse
H: Schalenfrüchte
I: Sellerie und Sellerieerzeugnisse
J: Senf und Senferzeugnisse

K: Sesamsamen und Sesamerzeugnisse
L: Lupinen und Lupinenerzeugnisse
M: Weichtiere und Weichtiererzeugnisse
N: Schwefeldioxid und Sulfid

Kennzeichnung von Allergenen, gemäß EU-Verordnung:
Beachten sie bitte unsere Auslage oder fragen sie unsere Küchenmitarbeiter.

1 mit Farbstoff
2 mit Konservierungsstoff
3 mit Süßungsmittel
4 mit Phosphat

5 mit Antioxidationsmittel
6 mit Geschmacksverstärker
7 koffeinhaltig
8 chininhaltig

09 geschwefelt
10 geschwärzt
11 gewachst
12 mit Milcheiweiß