

	Menü 1	Menü 2	Menüwahl bitte ankreuzen
Montag 27.07.2026	Frühlingssuppe (a1,g,i) Hänchen Cordon bleu (a1,g) dazu Sommergemüse und Kartoffeltörtchen (g)	Chinesische Gemüse- Nudelpfanne (a1,c,f,i,k) Cappuccinopudding (g)	Menü 1 13,80 € Menü 2 10,90 €
Dienstag 28.07.2026	grüne Erbsencremesuppe (g) Alaska- Seelachsfilet im Backteig (a1,c,d), Remouladensauce (a1,c,g,j) und Kartoffelsalat (1,a1,c,g,j)	Königsberger Klopse in Kapernsauce (a1,c,g) mit Salzkartoffeln und Rote Bete Fruchtcocktail (1)	Menü 1 12,60 € Menü 2 12,60 €
Mittwoch 29.07.2026	Gemüsebrühe mit Grießklößchen (a1,c,g,i) Fleischkäse gebraten (2,3,8) mit Bratkartoffeln und Salat (g)	Blumenkohl- Käse- Medaillons (a1,g) mit mini Kartoffeln in Käserahmsauce (a1,g) Buttermilch- Dessert- Gartenfrucht (g)	Menü 1 12,90 € Menü 2 10,90 €
Donnerstag 30.07.2026	Champignoncremesuppe (a1,g) Schweinerippchen in deftiger Sauce mit Speck (2,3,a1), Stampfkartoffeln und Bohnensalat (g)	Kartoffel- Rösti mit gebratenen Champignons in Petersilienrahmsauce (a1,g) und Salat (g) Haselnusspudding (g)	Menü 1 12,80 € Menü 2 11,90 €
Freitag 31.07.2026	klare Wurzelgemüsesuppe (i) Putengeschnetzeltes in fruchtiger Curryrahmsauce (a1,g), dazu Reis und Salat (g)	Schlemmerfischfilet mit Tomate- Mozzarella- Auflage (d,g), mediterranem Grillgemüse und Rosmarinkartoffeln Bananenjoghurt (g)	Menü 1 13,90 € Menü 2 12,50 €
Samstag 01.08.2026	Pichelsteiner Gemüseeintopf mit Rindfleisch (i), Brot (a1) Frisches Obst	Tortellini- Gemüseauflauf vegetarisch (a1,c,g,i)	Menü 1 8,50 € Menü 2 8,00 €
Sonntag 02.08.2026	Rinderbrühe mit Einlage (a1,c,g) Putengulasch in herzhafter Thymianrahmsauce (a1,g) mit Pfannengemüse und Penne (a1) Dessert (a1,c,g)	Schweine- Krustenbraten in deftiger Sauce (2,3,8,a1), grüne Bohnen mit Speck (2,3) und Salzkartoffeln	Menü 1 14,90 € Menü 2 14,00 €

Inhaltsstoffe: 1) Farbstoff; 2) Konservierungsstoff; 3) Antioxidationsmittel; 4) Geschmacksverstärker; 5) geschwefelt; 6) geschwärzt; 7) gewachst; 8) Phosphat; 9) Süßungsmittel; 10) enthält Phenylalanin; 11) kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken
Allergene: a) Glutenhaltige Getreide und Erzeugnisse daraus; a1 Weizen, a2 Roggen, a3 Gerste, a4 Hafer b) Krebstiere und Erzeugnisse daraus; Eier und Erzeugnisse daraus; d) Fische und Erzeugnisse daraus; e) Erdnüsse und Erzeugnisse daraus; f) Sojabohnen und Erzeugnisse daraus; g) Milch und Erzeugnisse daraus; h) Schalenfrüchte und Erzeugnisse daraus; h1 Mandeln, h2 Haselnüsse, h3 Walnüsse, h4 Kaschunüsse, h5 Pecanüsse, h6 Paranüsse, h7 Pistazien, h8 Macadamianüsse i) Sellerie und Erzeugnisse daraus; j) Senf und Erzeugnisse daraus; k) Sesamsamen und Erzeugnisse daraus; l) Schwefeldioxid und Sulphite m) Lupinen und Erzeugnisse daraus; n) Weichtiere und Erzeugnisse daraus;

Lieferbestellung bitte bis 8:30Uhr in der TIP-TOP-Service Hauptküche abgeben !!!

Telefon: 02245/60676

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit. Ihr Tip-Top Team.

Wir verwenden keine genmanipulierten Lebensmittel.