

MITTAGSTISCH März

TÄGLICH VON 11.00 BIS 13.30

Montag, 02.03.2026

- Makkaroniaufguss mit Hackfleisch und Blattsalat ^{A1,C,G,M,1,6} 8,95

Dienstag, 03.03.2026

- Wok-Pfanne mit Geflügel und frischem Gemüse, mit hausgemachter Wok-Soße und Basmati-Reis ^{F,N,1,6,10} 10,90
- Wok-Pfanne mit frischem Gemüse und Basmati-Reis ^{F,N,1,6,10} 9,95

Mittwoch, 04.03.2026

- gefüllte Paprika (Hackfleisch) an fruchtiger Tomatensoße mit Djuvec-Reis ^{A1,C} 9,50

Donnerstag, 05.03.2026

- Schwäbischer Sauerbraten mit hausgemachten Semmelknödel und Blaukraut ^{A1,C,G,L,M,1,6} 11,90
- Milchreis mit Kompott ^G 8,40

Freitag, 06.03.2026

- Rotbarschfilet paniert mit hausgemachter Remoulade und Kartoffel-Gurken-Salat ^{A1,C,D,G,M,O,1,6} 10,90

Samstag, 07.03.2025

Genuss aus der Pfanne mit frischen Zutaten – lassen Sie sich überraschen

Montag, 09.03.2026

- Spaghetti Bolognese mit Blattsalat ^{A1,C,M,G,1,6} 8,95

Dienstag 10.03.2026

- Geschnetzeltes vom Schwein Züricher Art mit Spätzle und Blattsalat ^{A1,C,G,M,1,6} 9,90
- Schwäbische Käsespätzle mit Röstzwiebeln und Blattsalat ^{A1,C,G,M,1,6} 8,95

Mittwoch, 11.03.2026

- Kohlroulade gefüllt mit gemischtem Hackfleisch dazu Salzkartoffeln ^{A1,F,M} 9,50

Donnerstag, 12.03.2026

- Linsen, Spätzle und ein paar Saiten ^{A1,C,G,M,1,3,4,5,6} 9,90
- Grießschnitten gebacken mit Kompott ^{A1,C,G,4} 8,40

Freitag, 13.03.2026

- Fischpfanne mit Gemüse in leichter Zitronensoße dazu geschwenkte Kartoffeln ^{B,D,G,L,M} 10,90

Samstag, 14.03.2026

Genuss aus der Pfanne mit frischen Zutaten – lassen Sie sich überraschen

Montag, 16.03.2026

- Rigatoni al Forno mit Hackfleisch und Ei dazu Blattsalat ^{A1,C,G,M,1,3,4,6} 8,95

Dienstag, 17.03.2026

- Jägerschnitzel vom Schwein mit Pilzrahmsoße dazu Spätzle und Blattsalat ^{A1,C,G,M,1,6} 9,90
- Schwäbische Käsespätzle mit Röstzwiebeln und Blattsalat ^{A1,C,G,M,1,6} 8,95

Mittwoch, 18.03.2026

- Schaschliktopf an pikanter Soße mit Djuvec-Reis und Blattsalat ^{M,1,3,4,5,6} 9,90
- Gemüse-Gulasch mit Djuvec-Reis dazu Blattsalat ^{M,1,6} 8,95

Donnerstag, 19.03.2026

- Schwäbische Rinderbrust mit Salzkartoffeln und Meerrettichsoße dazu Rote-Beete-Salat ^{A1,G,6,9} 11,90
- Wrap's mit Schafskäse ^{A1,G} 3,79

Freitag, 20.03.2026

- Seelachsfilet paniert mit hausgemachter Remoulade und Kartoffel-Gurken-Salat ^{A1,C,D,M,1,2,6,9} 10,90

Samstag, 21.03.2026

Genuss aus der Pfanne mit frischen Zutaten – lassen Sie sich überraschen

Montag, 23.03.2026

- Rahmiger Nudelauflauf mit Brokkoli, Schinken und Salat ^{A1,C,G,M,1,3,4,5,6} 8,95

Dienstag, 24.03.2026

- Der Klassiker: Cordon-bleu vom Schweinerücken mit Kartoffel-Gemüse-Gratin ^{A1,G,3,4,5} 9,90
- Kartoffel-Gemüse-Gratin mit Blattsalat ^{G,M,1,6} 8,40

Mittwoch, 25.03.2026

- Schwäbischer Hackbraten mit Bratensoße dazu Kartoffelbrei und Kaisergemüse geschwenkt ^{A1,C,G,3,4} 9,90

Donnerstag, 26.03.2026

- Gebackene Hähnchenbrust in einer Paprika-Rahmsoße mit Tomaten-Spaghetti dazu Blattsalat ^{A1,C,G,M,1,6} 9,90
- Tomaten-Spaghetti mit Blattsalat ^{A1,C,M,G,1,6} 8,40



MITTAGSTISCH März

TÄGLICH VON 11.00 BIS 13.30

Freitag, 27.03.2026

- Rotbarschfilet paniert mit hausgemachter Remoulade und Kartoffel-Gurken-Salat ^{A1,C,D,G,M,O,1,6} 10,90

Samstag, 28.03.2026

Genuss aus der Pfanne mit frischen Zutaten – lassen Sie sich überraschen

Montag, 30.03.2026

- Gnocchi's geschwenkt mit Waldpilzen und Schinkenwürfeln an frischen Kräutern mit Blattsalat ^{A1,C,M,1,3,4,5,6} 8,95

Dienstag, 31.03.2026

- Schnitzel Hawaii vom Schwein mit Ananas und Schinken überbacken dazu fruchtige Tomatensoße und Kartoffeltaler ^{C,G,3,4,5} 9,90
- Kartoffeltaler mit Blattsalat ^{C,G,M,1,6} 8,40

Mittwoch, 01.04.2026

- Hausgemachte Lasagne mit Blattsalat ^{A1,C,G,M,1,6,3,4,5} 9,50
- Spinat-Lasagne mit gerösteten Sonnenblumenkernen und Blattsalat ^{A1,C,M,G,1,6} 9,50

Donnerstag, 02.04.2026

- Linsen, Spätzle und ein paar Saiten ^{A1,C,G,M,1,3,4,5,6} 9,90
- Schwäbische Käsespätzle mit Röstzwiebeln und Blattsalat ^{A1,C,G,M,1,6} 8,95



Änderungen und Irrtümer vorbehalten.

Allergene & Zusatzstoffe

Allergene			
A- Glutenhaltiges Getreide		H- Schalenfrüchte	
A1	Weizen	H1	Mandel
A2	Roggen	H2	Haselnuss
A3	Gerste	H3	Walnuss
A4	Hafer	H4	Cashew
A5	Dinkel	H5	Pecannuss
		H6	Paranuss
B	Krebstier	H7	Pistazie
C	Eier/ -erzeugnisse	H8	Macadamianuss oder Queenslandnuss
D	Fisch/ -erzeugnisse		
E	Erdnüsse/ -erzeugnisse	L	Sellerie/ - erzeugnisse
F	Soja/ - erzeugnisse	M	Senf/ -erzeugnisse
G	Milch/ -erzeugnisse	N	Sesam / -erzeugnisse
		O	Schwefeldioxid und Sulfite von mehr als 10mg/ kg oder 10mg/l
		P	Lupine/ - erzeugnisse
		R	Weichtiere
Zusatzstoffe			
1	mit Farbstoff	6	geschwefelt
2	mit Konservierungsstoff	7	geschwärzt
3	mit Nitritpökelsalz	8	gewachst
4	mit Antioxidationsmittel	9	mit Süßungsmittel
5	mit Phosphat	10	mit Geschmacksverstärker

Aufgrund von nicht vollständig geschlossenen Produktionsanlagen können geringste, branchenübliche Spuren (z.B. Stäube) allergenhaltiger Komponenten, weder von uns noch von unseren Lieferanten ausgeschlossen werden.

Menü der Woche

Filiale Winterbach

Vom 02. März bis 06. März 2026

Wir kochen täglich frisch für Sie!

MO

Cordon-bleu mit Kartoffelsalat

A1,C,G,M,1,2,3,4,5,6

Portion **9,90 €**

DI

**Nudelgericht
wöchentlich wechselnd**

Portion **8,95 €**

MI

**Gefüllte Paprika mit Djuvec Reis und
frischer Tomatensoße** A1,C

Portion **9,50 €**

DO

Schnitzeltag mit Kartoffelsalat

A1,C,M,1,6

Portion **9,90 €**

FR

Leckeres aus der Theke

Änderungen und Irrtümer vorbehalten.

Menü der Woche

Filiale Winterbach

Vom 09. März bis 13. März 2026

Wir kochen täglich frisch für Sie!

MO

Curry-Wurst mit Soße und Brötchen

M,4,5,A1

Portion **5,90 €**

DI

**Nudelgericht
wöchentlich wechselnd**

Portion **8,95 €**

MI

Käsespätzle A1,C,G

Portion **8,95 €**

DO

Schnitzeltag mit Kartoffelsalat

A1,C,M,1,6

Portion **9,90 €**

FR

Leckeres aus der Theke

Änderungen und Irrtümer vorbehalten.

Menü der Woche

Filiale Winterbach

Vom 16. März bis 20. März 2026

Wir kochen täglich frisch für Sie!

MO

**Kurz-Burger mit Remoulade und
Salat** A1,C,G,2,9

Portion **5,90 €**

DI

**Nudelgericht
wöchentlich wechselnd**

Portion **8,95 €**

MI

**Überbackene Maultaschen mit
Tomatensoße** A1,C,G,2,4,5,6

Portion **9,50 €**

DO

Schnitzeltag mit Kartoffelsalat
A1,C,M,1,6

Portion **9,90 €**

FR

Leckeres aus der Theke

Menü der Woche

Filiale Winterbach

Vom 23. März bis 27. März 2026

Wir kochen täglich frisch für Sie!

MO

Cordon-Bleu mit Kartoffelsalat

A1,C,G,M,1,2,3,4,5,6

Portion **9,90 €**

DI

**Nudelgericht
wöchentlich wechselnd**

Portion **8,95 €**

MI

**Schwäbischer Hackbraten mit Soße,
Kaisergemüse und geschwenkten
Kartoffeln** A1,C,3,4

Portion **9,90 €**

DO

Schnitztag mit Kartoffelsalat

A1,C,M,1,6

Portion **9,90 €**

FR

Leckeres aus der Theke

Menü der Woche

Filiale Winterbach

Vom 30. März bis 03. April 2026

Wir kochen täglich frisch für Sie!

MO

Curry-Wurst mit Soße und Brötchen

M,4,5,A1

Portion **5,90 €**

DI

Nudelgericht:

**Gnocchi mit Waldpilzen,
Schinkenwürfeln und Kräutern**

Portion **8,95 €**

MI

Lasagne A1,C,G,3,4,5

Portion **9,50 €**

DO

Schnitzeltag mit Kartoffelsalat

A1,C,M,1,6

Portion **9,90 €**

FR

Leckeres aus der Theke

Allergene & Zusatzstoffe

Allergene			
A- Glutenhaltiges Getreide		H- Schalenfrüchte	
A1	Weizen	H1	Mandel
A2	Roggen	H2	Haselnuss
A3	Gerste	H3	Walnuss
A4	Hafer	H4	Cashew
A5	Dinkel	H5	Pecannuss
		H6	Paranuss
B	Krebstier	H7	Pistazie
C	Eier/ -erzeugnisse	H8	Macadamianuss oder Queenslandnuss
D	Fisch/ -erzeugnisse		
E	Erdnüsse/ -erzeugnisse	L	Sellerie/ - erzeugnisse
F	Soja/ - erzeugnisse	M	Senf/ -erzeugnisse
G	Milch/ -erzeugnisse	N	Sesam / -erzeugnisse
		O	Schwefeldioxid und Sulfite von mehr als 10mg/ kg oder 10mg/l
		P	Lupine/ - erzeugnisse
		R	Weichtiere
Zusatzstoffe			
1	mit Farbstoff	6	geschwefelt
2	mit Konservierungsstoff	7	geschwärzt
3	mit Nitritpökelsalz	8	gewachst
4	mit Antioxidationsmittel	9	mit Süßungsmittel
5	mit Phosphat	10	mit Geschmacksverstärker