



vom 02.02.2026 – 08.02.2026 (KW 6)

Wir bieten Ihnen täglich von 11:30 bis 14:00 Uhr wechselnde Gerichte, immer mit besten Zutaten frisch zubereitet. Gerne auch zum Mitnehmen.

Montag – Samstag € 14,90 // Sonntag € 29,90

Montag A1,C,J,G

Rhöner Hirtenspieß mit Schafskäse & Speck gefüllt

Feine Schupfnudeln, Salat

Dienstag A1,C,J,G

Cordon bleu vom Schwein mit Kochschinken & Käse gefüllt

Kartoffelecken, Salat

Mittwoch A1,C,J,G

Geschmorte Entenkeule

Apfelsrotkohl, Kartoffelknödel

Donnerstag A1,C,J,G

Putensteak in der Cornflakeskruste

Fruchtige Currysauce, Basmatireis, Salat

Freitag A1,C,D,J,G

Lachsfilet unter der Röstzwiebelkruste

Gurken-Dillgemüse, Dampfkartoffeln

Samstag 16,A1,C,J,G

hausgemachtes Hacksteak mit Spiegelei & krossem Speck

Pommes frites, Salat

Sonntag

-Kolpings Genussbuffet-

12:00 Uhr – 14:00 Uhr

€ 29,90 p.P.

Wir freuen uns auf Ihre Tischreservierung und Ihren Besuch!

Tel: 0661 -8650-0 Mail: info@parkhotel-fulda.de

HINWEIS ZU ALLERGENEN UND ZUSATZSTOFFEN

- Nr. 1 mit Konservierungsstoff
- Nr. 2 mit Farbstoff
- Nr. 3 mit Antioxidationsmittel
- Nr. 4 mit Süßungsmittel Saccharin
- Nr. 5 mit Süßungsmittel Cyclamat
- Nr. 6 mit Süßungsmittel Aspartam
- Nr. 7 mit Süßungsmittel Acesulfam
- Nr. 8 mit Phosphat
- Nr. 9 geschwefelt
- Nr. 10 chininhaltig
- Nr. 11 koffeinhaltig
- Nr. 12 mit Geschmacksverstärker
- Nr. 13 geschwärzt
- Nr. 14 gewachst
- Nr. 15 gentechnisch verändert
- Nr. 16 mit Nitrit

- A Glutenhaltiges Getreide (Weizen 1, Roggen 2, Gerste 3, Hafer 4, Dinkel 5, Kamut 6 oder Hybridstämme davon)
- B Krebstiere
- C Eier
- D Fisch
- E Erdnüsse
- F Soja
- G Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose)
- H Schalenfrüchte (Mandel 1, Haselnuss 2, Walnuss 3, Cashew 4, Pekannuss 5, Paranuss 6, Pistazie 7, Macadamianuss 8, Queenslandnuss 9 und Pinienkerne 10)
- I Sellerie
- J Senf
- K Sesamsamen
- L Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10mg/l
- M Lupinen
- N Weichtiere