

Speisekarte vom 14.01. – 18.01.2019

Montag

Gemüsecremesuppe (k,m)

Menü I

Gebackener Hackbraten (a,g,k,m,n) mit Zwiebelsauce (k), Kartoffelpüree (k) und Kaisergemüse (k)

Menü II vegetarisch

Überbackener Broccoli-Nudelauf mit Tomatensauce

Dienstag

Zucchinicremesuppe (k) mit Knoblauch

Menü I

Kalbsragout mit Champignons in Rahm (k,m,n) dazu Kroketten (a,g,k) und Salat

Menü II vegetarisch

Couscous Gemüsetörtchen mit Joghurt-Minzdip (k) und Salatgarnitur

Mittwoch

Geflügelcremesuppe (k,m) mit Gemüseeinlage (m)

Menü I

Gebackener Aachener „Puttes“ mit Kartoffelpüree, geschmorten Zwiebeln und Apfelscheiben

Menü II

Fleischspieß „Jäger Art“ (1,2,5,6,7m,n) mit Pommes frites

Menü III vegetarisch

Kartoffeltortilla (a,g,k,m) mit Grillgemüse (k,m) mit Salsa

Donnerstag

Rinderkraftbrühe (m) mit Eierstich (g,k)

Menü I

Schweineschnitzel „Zigeuner Art“ (a,g,k,1,2,5,6,m,n) mit Pommes frites und Salat

Menü II vegetarisch

Kohlrabi-Schnitzel (a,g,k) mit Petersiliensauce, Salzkartoffeln und Salat

Freitag

Menü I

Gebackenes Schollenfilet (a,g,k,h) mit Dillsauce (k), Speckkartoffeln (k) und Bohnen (k)

Menü II

Serbischer Bohneneintopf (m,k) mit Wurst (1,2,5,7,8,9,m,n) und Brötchen (a,b,c,d,e)

Für Gäste wird ein Zuschlag von 1,00 € erhoben

Hinweise und Erläuterungen:

Alle Speisen können Spuren von Allergenen enthalten.

1) mit Konservierungsstoffen 2) mit Farbstoff 3) geschwefelt 4) geschwärzt 5) mit Antioxidationsmittel

6) Süßungsmittel 7) enthält eine Phenylalaninquelle 8) mit Geschmacksverstärker 9) Phosphat

a) Weizen b) Roggen c) Gerste d) Hafer e) Dinkel f) Krebstiere g) Eier h) Fische i) Erdnüsse

j) Soja k) Milchprodukte einschließlich Laktose

l) Schalenfrüchte (Mandel ¹, Haselnuss ², Walnuss ³, Cashew ⁴, Pekannuss ⁵, Paranuss ⁶, Pistazie ⁷, Macadamianuss ⁸, Queenslandnuss ⁹)

m) Sellerie n) Senf o) Sesamsamen p) Schwefeldioxid q) Lupinen r) Weichtiere