

Speisekarte vom 04.02. – 08.02.2019

Montag

Möhrencremesuppe (k) mit Croutons (a,b,c,d,e)

Menü I

Schweinshaxe auf Sauerkraut mit Weißbiersauce und Petersilienkartoffeln (k)

Menü II vegetarisch

Gebackenes Gemüseschnitzel (a,g,k,m) mit Pilz- Rahm (k) und Pommes frites

Dienstag

Zwiebelsuppe „Elsässer Art“

Menü I

Hähnchengeschnetzeltes (k,m) mit Paprikasauce (k), Nudeln (a,g,k) und Salat

Menü II vegetarisch

Überbackener Kartoffel-Kohlrabiauflauf (k) mit Béchamelsauce und Salatgarnitur

Mittwoch

Grüne Bohnensuppe mit Kartoffelwürfeln (k,m)

Menü I

Wirsinggemüse „Bürgerlich“ (k) mit Kassler (m,n) und Senf

Menü II

Hackfleischpfanne (k) mit Paprika, Zwiebeln, Champignons und Kartoffelwürfeln

Menü III vegetarisch

Tofu Gulasch (j,m) mit Champignons und Zwiebeln dazu Spätzle (a,g,k) und Salat

Donnerstag

Pilzcremesuppe (k) mit frischen Kräutern

Menü I

Rheinischer Sauerbraten (m) mit Kartoffelklößen und Rotkohl

Menü II vegetarisch

Vegetarisch gefüllte Brottasche (a,b,c,d,e,k,m) mit Knoblauchsauce (k) und Dessert (a,g,k)

Freitag

Menü I

Hühner-Nudeleintopf (a,g,k,m) mit Gemüse (m) und Brötchen (a,b,c,d,e)

Menü II

Seelachsfilet im Bierteig gebacken (a,g,k,h) dazu Remouladensauce (1,2,5,6,7,8), Salzkartoffeln und Salat

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