

Speisekarte vom 11.02. – 15.02.2019

Montag

Selleriecremesuppe (k,m) mit Croutons (a,b,c,d,e)

Menü I

Hackbraten (a,g,k,n) mit Zwiebel-Senfsauce (n,k), Kartoffelpüree (k) und Erbsen/Möhren (k)

Menü II vegetarisch

Überbackener Chicorée (k) mit Salzkartoffeln (k) und Grilltomate (k)

Dienstag

Kohlrabi- Cremesuppe (k)

Menü I

Rindersteak mit Kräuterbutter, Kartoffelgratin (k) und Bohnen (k)

Menü II vegetarisch

Spinat-Lasagne (a,g,k) mit Tomatensauce (k,m) und Salatgarnitur

Mittwoch

Lauchcremesuppe (k) mit Röstzwiebeln (a)

Menü I

Schweineschnitzel (a,g,k) „Jäger Art“ mit Pommes frites und Salat

Menü II

Chicken Nuggets (a,g,k) mit pikanter Sauce (j,a,1,2,3) und Pommes frites

Menü III vegetarisch

Quiche (a,g,k) mit Gemüse (m) und Käse (k) überbacken

Donnerstag

Gemüsebrühe (m) mit Backerbsen (a)

Menü I

Rindergeschnetzeltes mit Pilzen (k,m,n) dazu Kräuterreis (k) und Salat

Menü II vegetarisch

Gebackener Broccoli (a,g,k) mit Joghurtsauce (k) dazu Couscous und Salat

Freitag

Menü I

Tomatensuppe (k,m) mit Kräutern, Reis und Fleischbällchen (a,g,k) dazu ein Brötchen (a,b,c,d,e)

Menü II

Fischfilet „Pariser Art“ (a,g,k,h) mit Dillsauce (k), Salzkartoffeln (k) 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