

Speisekarte vom 08.04.-12.04.2019

Montag

Gemüsecremesuppe mit Croutons (a,k)

Menü I

Spaghetti „Bolognese“ mit Hartkäse und Salat (a,g)

Menü II vegetarisch

Spaghetti „Napoli“ mit Hartkäse und Salat (a,g)

Dienstag

Rinderkraftbrühe mit Eierstich und Gemüse-Julienne (g)

Menü I

Kassler mit Kartoffelstampf und Sauerkraut (a,k)

Menü II vegetarisch

Nudel-Gemüse-Auflauf (a,g,k)

Mittwoch

Kartoffelcremesuppe mit Speckchips (k)

Menü I

Schweinerückensteak in Champignonrahm mit Kartoffelröstis (a,k) und Gemüse der Saison

Menü II vegetarisch

Vegetarisch gefüllte Paprika mit Tomatensauce und Butterreis (k)

Donnerstag

Zwiebelsuppe mit überbackenem Käsebrot (a,k)

Menü I

Hähnchenschenkel mit Rahmsauce dazu Salzkartoffeln und Buttergemüse (k)

Menü II vegetarisch

Gemüse - Nudelpfanne (a,g,k)

Freitag

Menü I

Fischfilet Lemon-Basilikum mit Dillsauce, Kräuterkartoffeln und Salat (a,g,k)

Menü II

Gemüsesuppe mit Bockwurst und Brötchen (a,1)

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