

Speisekarte vom 15.04. - 19.04.2019

Montag

Möhrencremesuppe (k) mit frittiertes Petersilie

Menü I

Hähnchenroulade mit Spinatfüllung (k) dazu Tomatensauce (k,m), Kräuterreis (k) und Salat

Menü II vegetarisch

Süßkartoffel-Hamburger (a,g,k,m) mit Wedges (a) und Salat

Dienstag

Geflügelcremesuppe mit Gemüseinlage (m,k)

Menü I

Gebackenes Schweineschnitzel (a,g,k) mit Paprikarahmsauce (k) dazu Pommes frites und Salat

Menü II vegetarisch

Gemüselasagne (a,g,k,m) mit Rosmarinsauce (k) und Salat

Mittwoch

Gemüsekraftbrühe (m) mit Pfannkuchenstreifen (a,g,k)

Menü I

Geschmorte Steakhüfte (k,m,n) mit herzhafter Sauce (k,m,n), Kartoffelgratin (k) und Bohnengemüse (k)

Menü II

Überbackener Riesenrösti (a,g,k) mit Champignons und Zwiebeln dazu Knoblauchdip (k) und Salatgarnitur

Donnerstag

Senfrahmsuppe (k,n)

Menü I

in Butter gebratenes Seelachsfilet (k,h) auf Zucchini Gemüse (k) mit Bandnudeln (a,g,k) und Tomatensauce (k)

Menü II vegetarisch

Kräuterrührei (g,k) mit Salzkartoffeln (k) und Blattspinat (k)

Freitag

Karfreitag geschlossen

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