

Speisekarte vom 13.04.-17.04.2019

Montag

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

Menü I

Hähnchengeschnetzeltes (k) mit Paprikasauce (k) dazu Butternudeln (a,g,k) und Salat

Menü II vegetarisch

Quiche (a,g,k) mit Spinat, Tomaten und Zwiebeln dazu Joghurdip (k) und Salatgarnitur (k,n)

Dienstag

Hühnerkraftbrühe (m) mit Gemüsestreifen (m)

Menü I

Möhrengemüse „Bürgerlich“ (k) mit Frikadelle (a,g,k,n) und Senf (n)

Menü II vegetarisch

Reibekuchen (a,g,k) mit Apfelmus

Mittwoch

Blumenkohlcremesuppe (k) mit Speckwürfeln

Menü I

Gebackenes Schweineschnitzel (a,g,k) mit Merzbrücker Stangen Spargel dazu Salzkartoffeln (k)

Menü II vegetarisch

In Butter gebratenes Tofusteak mit Pfeffersauce dazu Kartoffelgratin und Salat

Donnerstag

Gemüsesuppe (k,m) mit gerösteten Sonnenblumenkernen (k)

Menü I

Gebratenes Kalbsteak (k) mit Pilzrahm (k) dazu Salzkartoffeln (a,g) und Broccoli (k)

Menü II vegetarisch

Ofenkartoffel mit Kräuterdip (k) dazu gebratene Champignons (k) und eine Grilltomate (k)

Freitag

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 (Mandel¹, Haselnuss², Walnuss³, Cashew⁴, Pekannuss⁵, Paranuss⁶, Pistazie⁷, Macadamianuss⁸, Queenslandnuss⁹)

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