

Speisekarte vom 26.08. – 30.08.2019

Montag

Broccoli Cremesuppe (k)

Menü I

Gebackenes Hähnchenschnitzel (a,g,k) mit Zigeunersauce (1,2,5,m,n), Pommes frites und Salat

Menü II vegetarisch

Polentatasche (a,b,c,d,e,g,k,m,n,o) mit Spinat-Käsefüllung dazu Tomatendip (k) und Salatgarnitur

Dienstag

Hochzeitssuppe (a,g,k,m,n,o) mit Gemüseeinlage (m)

Menü I

Rinderhacksteak (a,g,k,m,n) mit Djuvec Reis (m,k) und Balkangemüse (k,m)

Menü II vegetarisch

Gebackener Broccoli (a,g,m,k) mit Kräutersauce (k) und Kartoffelecken (a)

Mittwoch

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

Menü I

Tafelspitz (k) mit Meerrettichsauce (k,n), Salzkartoffeln (k) und Salat

Menü II vegetarisch

Sommerliches Pfannengemüse (a,b,c,k,m,n,o,j) in Rahm (k) mit Petersilienkartoffeln (k)

Donnerstag

Geflügelcremesuppe (k) mit Sahnehaube (k,m)

Menü I

Spießbraten (k,m,n) mit Zwiebelsauce (k,n), Kartoffelgratin (k) und Erbsen (k)

Menü II vegetarisch

Falafel-Bagel mit Tomatenragout und Kräuterreis (k)

Freitag

Menü I

Fischroulade (a,k,h,m,n) mit Dillrahm (k), Butternudeln (a,g,k) und Salat

Menü II

Chili con Carne (k,n,m) mit Brötchen (a,b,c,d,e)

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