

Speisekarte vom 02.09. – 06.09.2019

Montag

Kartoffelsuppe (k,m) mit Majoran

Menü I

Rindergulasch mit Butterspätzle und Salat

Menü II vegetarisch

Tofu Steak „Pariser Art“ (j,a,g,k) mit Paprikasauce (k,m) und Butternudeln (a,g,k)

Dienstag

Zwiebelsuppe (k) mit Käsecroutons (a,b,c,d,e,k)

Menü I

Schweineschnitzel (a,g,k,j,n,o) „Jäger Art“ (k,m) mit Röstitaler (a,g) und Erbsen/Möhren (k)

Menü II vegetarisch

Überbackener Kartoffel-Gemüseauflauf (g,k,m) mit Salat

Mittwoch

Hühnerkraftbrühe (m) mit Nudeln (a,g,k)

Menü I

Kohlroulade (a,g,k,m,n) mit Specksauce (k), Kartoffelpüree (k) und Salat

Menü II vegetarisch

Blumenkohl-Käse Medaillon (a,b,c,d,e,g,j,k,n) mit Kräutersauce (k,m) und Tomatenreis (k)

Donnerstag

Blumenkohlcremesuppe (k,m) mit gebratenen Speckwürfeln (k)

Menü I

Putenbraten (k,m,n) mit Rahmsauce (k,m), Kroketten (a,g) und Kaisergemüse (k)

Menü II vegetarisch

Vegetarisch gefüllte Kohlroulade (a,g,n,j) mit Kartoffelpüree (k) und Grilltomate (k)

Freitag

Menü I

Kartoffel-Laucheintopf (k,m) mit Hackfleisch und Brötchen (a,b,c,d,e)

Menü II

Backfisch (a,g,k,h) mit Remouladensauce (1,2,5,6,7,8,g,k,m,h) und Petersilienkartoffeln (k)

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