

Speisekarte vom 09.09. - 13.09.2019

Montag

Petersiliencremesuppe (k,m)

Menü I

Köttbullar (a,g,k,m,n) mit Rahmsauce, Kartoffelpüree (k), Bohnen (k) und Preiselbeeren

Menü II vegetarisch

Frühlingsrolle „Gärtnerin“ (a,g,m,n) mit Kräutersauce (k,m) und Paprikareis (k,m)

Dienstag

Hühnerkraftbrühe (m) mit Gemüseinlage (k)

Menü I

Gebratenes Hähnchenbrustfilet (k) auf Ratatouille (m,k) mit Kräuternudeln (a,g,k)

Menü II vegetarisch

Kartoffel-Broccoli Auflauf mit Käse überbacken (g,k,m) dazu ein Salat

Mittwoch

Tomatensuppe (k,m) mit Fleischbällchen (a,g,k) und Kräutern

Menü I

Gefüllte Paprikaschote (a,g,n) auf Tomatenreis (k) mit Salat

Menü II

Bauernomelette (a,g,k,m,n) mit Rahmsauce (k) und Salzkartoffeln (k)

Menü III vegetarisch

Reibekuchen (a,g,k,m) mit Apfelmus (1,5)

Donnerstag

Paprikasuppe (k,m) mit Croutons (a,b,c,d,e)

Menü I

Rindergeschneitztes „Stroganoff“ (a,k,m,n) mit Butterspätzle (a,g,k) und Salat

Menü II vegetarisch

Gemüselasagne (a,g,k,m) mit fruchtiger Tomatensauce (k,m) und Dessert

Freitag

Menü I

Kutterfrkadelle (a,g,k,h,m,n,j) mit Dillrahm (k,m), Schwenkkartoffeln (k) und Salat

Menü II

Grüne Bohnen Eintopf (k,m) mit Wurst (1,2,5,6,7,8,9,m,n) und 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