

Speisekarte vom 16.09. – 20.09.2019

Montag

Sellerie-Cremesuppe (k,m) mit gerösteten Brotwürfeln (a,b,c,d,e)

Menü I

Szegediner Gulasch mit Sauerkraut und Schwenkkartoffeln (k)

Menü II vegetarisch

Gemüsefrikadelle (a,g,k,m,n,j,o) mit Kräutersauce (k,m) und Salzkartoffeln (k)

Dienstag

Cremesuppe von Lauchzwiebeln (k)

Menü I

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

Menü II vegetarisch

Gebackene Champignons (a,g,k) mit Knoblauchdip (k), Wedges (a) und Salatgarnitur

Mittwoch

Gemüsekraftbrühe (k) mit Backerbsen (a)

Menü I

Geschmorter Rinderbraten (k,m) mit Pilzsauce (k,m), Kartoffelgratin (k) und Karottengemüse (k)

Menü II vegetarisch

Quiche mit Tomaten, Paprika, Zwiebeln, Lauch und Champignons (a,g,k,m) dazu ein Tomatendip (m)

Donnerstag

Kürbiscremesuppe (k,m)

Menü I

Zigeunertopf (1,2,5,6,7,8,m,n) mit Hackfleischbällchen (a,g,k) dazu Nudeln (a,g,k) und Salat

Menü II vegetarisch

Überbackener Nudel-Gemüseauflauf (a,g,k,m) mit geschmorten Tomaten (k)

Freitag

Menü I

Gebratenes Seelachsfilet mit Wurzelgemüse, Senfsauce und Kräuterreis

Menü II

Hühner-Nudeleintopf (m) mit Gemüse (m) 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