

Speisekarte vom 08.10. -12.10.2018

Montag

Kartoffelcremesuppe (k) mit Speckwürfeln

Menü I

Putengeschnetzeltes in Currysauce (k) mit Kräuterreis (k) und Salat

Menü II vegetarisch

Spinat-Lasagne (a,g,k,m) mit Tomatensauce

Dienstag

Geflügelcremesuppe (k)

Menü I

Hackbraten (m,n,k,g,a) mit Zwiebel-Senfsauce (n) dazu Kartoffelpüree (k) und Erbsen/Möhren (k)

Menü II vegetarisch

Gemüseragout „Gärtnerin Art“ mit Salzkartoffeln (k)

Mittwoch

Minestrone (m) mit Suppenudeln (a,g,k)

Menü I

Spaghetti mit Schinken-Sahne Sauce (a,g,k,n), geriebenem Hartkäse (k) und Salat

Menü II vegetarisch

Geschmorte Champignons mit Zwiebeln und Paprika (k) dazu Fladenbrot (a,b,c,d,e) und Tzatziki (k)

Donnerstag

Grüne Bohnen Suppe (k,m)

Menü I

Schweinegulasch „ungarisch“ (a,m) mit Spätzle (a,g,k) und Salat

Menü II vegetarisch

Asiatische Gemüse Reispfanne (a,g,k,m) mit süß-saurer Sauce

Freitag

Menü I

Pochiertes Fischfilet (h) auf Wurzelgemüse (m) mit Dill-Rahm (k) dazu Petersilienkartoffeln (k)

Menü II

Linseneintopf (m) mit Wurst (1,2,5,7,8,9,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