

Speisekarte vom 05.11.-09.11.2018

Montag

Kartoffelcremesuppe (k,m)

Menü I

Kalbsgulasch (k,m,n) mit Butterspätzle (a,g,k) und Salat

Menü II vegetarisch

Waldpilzragout (k) mit Butternudeln (a,g,k) und Grilltomate (k)

Dienstag

Paprikacremesuppe

Menü I

Kassler mit Bratensauce (k), Kartoffelpüree (k) und Sauerkraut (k)

Menü II vegetarisch

Kaiserschmarrn (a,g,k) mit Apfelkompott

Mittwoch

Hühnerkraftbrühe (m) mit Einlage

Menü I

Gebackenes Schweinekotelet (a,g,k) mit Salzkartoffeln (k) und Kaisergemüse (k)

Menü II vegetarisch

Gebackene Champignons (a,g,k) mit Kräuterquark (k) und Wedges (a)

Donnerstag

Tomatensuppe (m,k) mit Knoblauch und Kräutern

Menü I

Gebratenes Hacksteak mit Pilzrahm (k) Röstis und Salat

Menü II vegetarisch

Spanische Tortilla (a,g,k) mit Salsa und Salatgarnitur

Freitag

Menü I

Fischfilet (h) in Senfsauce (n,k) Salzkartoffeln (k) und Salat

Menü II

Erseneintopf (a,m,n) mit Wurst 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 (Mandel¹, Haselnuss², Walnuss³, Cashew⁴, Pekannuss⁵, Paranuss⁶, Pistazie⁷, Macadamianuss⁸, Queenslandnuss⁹)

m) Sellerie n) Senf o) Sesamsamen p) Schwefeldioxid q) Lupinen r) Weichtiere