

Speisekarte vom 12.11. – 16.11.2018

Montag

Monschauer Senfsuppe (n,k,m)

Menü I

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

Menü II vegetarisch

Asiatische Gemüse Reispfanne (a,g,k,m,n,j) mit süß-sauer Sauce (1,2,5,6,7,8,a)

Dienstag

Champignoncremesuppe (k) mit Croutons (a,b,c,d,e)

Menü I

Pfannengyros (1,2,5,6,7,8,m,n) mit Knoblauchsauce (k), Wedges (a) und Krautsalat (1,2,5,6,7,m,n)

Menü II vegetarisch

überbackener Spinat-Nudelauf (a,g,k) mit Tomatensauce

Mittwoch

Blumenkohlcremesuppe (k)

Menü I

Gebackene Hähnchenschenkel mit Salzkartoffeln (k) und Pariser Karotten (k)

Menü II vegetarisch

Gemüsemaultaschen (a,g,k,m) mit Petersiliensauce (k) und Salat

Donnerstag

Selleriecremesuppe (k) mit Creme fraiche (k)

Menü I

Hackfleischbällchen „Zigeuner Art“ (1,2,5,6,7,8,a,g,k,m) mit Kroketten (a,g,k) und Salat

Menü II vegetarisch

Gemüsetaler mit Quark-dip und Salatgarnitur

Freitag

Menü I

Hühner-Nudeleintopf (a,g,k) mit Gemüse(m) und Brot (a,b,c,d,e)

Menü II

Pochiertes Seelachsfilet (h) auf Wurzelgemüse (m) mit Tomatenreis (k) und Salat

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