

Speisekarte vom 03.12. – 07.12.2018

Montag

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

Menü I

Rindergeschnetzeltes mit Champignons (k,n) dazu Gnocchi (a) und Salat

Menü II vegetarisch

Quiche (a,g) mit Champignons, Paprika, Spinat und Fetakäse (k) dazu Quark-Dip

Dienstag

Hühnerkraftbrühe (m) mit Eierstich (g,k)

Menü I

Schweineschnitzel (a,g,k) „Zigeuner Art“ (1,2,5,6,7,8,m,n) mit Pommes frites und Salat

Menü II vegetarisch

Gebackenes Sellerieschnitzel (a,g,k) Pommes frites und Rahmsauce (k)

Mittwoch

Lauchcremesuppe mit Speckwürfeln (k)

Menü I

Rinderroulade „Hausfrauen Art“ (n) mit Petersilienkartoffeln (k) und Kaisergemüse (k)

Menü II vegetarisch

Semmelknödel (a,c,g) mit Waldpilzragout (k) und Salatgarnitur

Donnerstag

Steckrübencremesuppe (k)

Menü I

Überbackenes Hähnchenbrustfilet auf Bandnudeln (a,g,k) mit Tomaten-Kräutersauce und Salat

Menü II vegetarisch

Gemüse „Bolognese“ (m) mit Spaghetti (a,g,k), geriebenem Hartkäse (k) und Salat

Freitag

Menü I

Erbseneintopf (m) mit Wurst (1,2,5,6,7,8,9,n) und Brötchen (a,b,c,d,e)

Menü II

Pochiertes Fischfilet (h) auf Blattspinat (k) mit Kräuterreis (k) und Dillsauce (k)

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