

Speisekarte vom 20.05.-24.05.2019

Montag

Kürbiscremesuppe (k)

Menü I

Gebratenes Putenhacksteak (g,k,m) mit Champignonsauce, Kartoffelröstis (g) und Salat

Menü II vegetarisch

Süßkartoffeltaler mit Tomatensalsa und Salatgarnitur

Dienstag

Gemüsebrühe (m) mit Eierstich (g,k)

Menü I

Rindergeschnetzeltes mit Butterspätzle und Karottengemüse (k)

Menü II vegetarisch

Wrap gefüllt mit Tomate, Gurken, Zwiebeln, Paprika und Knoblauchdip dazu Wedges

Mittwoch

Broccolicremesuppe (k)

Menü I

Cordon bleu (a,g,k) mit Salzkartoffeln (k) und Mischgemüse (k,m)

Menü II

Bauernomelette (a,g,k,m,n) mit Salatgarnitur

Menü III vegetarisch

Gemüseschnitzel (a,g,k,m,n,j) mit Tomatensauce und Farfalle (a,g,k)

Donnerstag

Geflügelcremesuppe (k,m)

Menü I

Schaschlikpfanne mit Paprika, und Zwiebeln dazu Pommes frites und Salat

Menü II vegetarisch

Rührei (g,k) mit Rahmspinat und Butterkartoffeln (k)

Freitag

Menü I

Seelachsfilet „Müllerin Art“ (h,k) mit Bratkartoffeln (1,2,3,5,7) und Gurkensalat

Menü II

Serbischer Bohneneintopf (n,m) mit Wurst (1,2,5,6,7,8,9,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