

**Speisekarte vom 27.05. – 31.05.2019**

**Montag**

Spargelcremesuppe (k)

Menü I

„Merzbrücker“ Stangenspargel mit gekochtem Schinken, Buttersauce (k) und Salzkartoffeln (k)

Menü II vegetarisch

Überbackener Spinat-Nudel-Auflauf (a,g,k) mit Schmortomaten (k)

**Dienstag**

Kartoffel-Lauchsuppe (k) mit Speckwürfeln

Menü I

Schweineroulade mit Butterspätzle (a,g,k) und Broccoli (k)

Menü II vegetarisch

Spargelragout (k) mit Petersilienkartoffeln (k)

**Mittwoch**

Hühnerkraftbrühe (m) mit Gemüseinlage (m)

Menü I

Grobe Bratwurst (n,m,5,8) mit Kartoffelpüree (k) und Sauerkraut

Menü II vegetarisch

Gebackenes Sellerieschnitzel (a,g,k,m) mit Paprikasauce (k,m) dazu Kroketten (a,g) und Salat

**Donnerstag**

Christi Himmelfahrt  
geschlossen

**Freitag**

geschlossen

**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 <sup>1</sup>, Haselnuss <sup>2</sup>, Walnuss <sup>3</sup>, Cashew <sup>4</sup>, Pekannuss <sup>5</sup>, Paranuss <sup>6</sup>, Pistazie <sup>7</sup>, Macadamianuss <sup>8</sup>, Queenslandnuss <sup>9</sup>)

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