

Speisenplan

24. Februar bis 28. Februar 2025

| Tag | Menü 1 7,50 € | Menü 2 8,00 € |
|------------|--|---|
| Montag | Vegetarische Nudelpfanne „Florenz“ (Penne Mezze geschwenkt in Olivenöl mit Knoblauch, geröstete Sonnenblumenkerne, Tomatenwürfeln und Kräutern) (a, g) | „Paniertes Fischfilet“ (bei uns frisch hergestellt), an einer milden Dijon-Senfsauce, Petersilienkartoffeln, dazu Eisbergsalat mit Joghurt/Orangendressing (5, a, g, j, l) |
| Dienstag | „Klare Rinderbrühe“ mit Fleischeinlage und Gemüse, dazu Nudeln oder Kartoffeln (a, c, i, l) | „Hähnchenschnitzel in einer Cornflakes Panade“ dazu Birnen/Gurken-Chutney, Duftreis und Salat (3, c, g, d, f) |
| Mittwoch | Vegetarische Wok Pfanne „Ingwer-Ananas“ (süß/sauer, mit viel Gemüse), dazu Duftreis (a, f, i) | „Hausmacher Kohlroulade“ (bei uns frisch hergestellt), Soße mit Schmorkohl, Petersilienkartoffeln (a, c, l) |
| Donnerstag | „Spreewälder Fischcremesuppe“ (Fischfiletwürfel mit gestiftetem Wurzelgemüse und Kräutern), dazu Fladenbrot (a, g, i) | „Dummerstorfer Bauernkotelett“ (Schweinekotelett mit einer Auflage aus geschmorten Jagdwurststreifen Zwiebeln, Letscho und Gemüse) , dazu Pommes frites oder Bratkartoffeln (3, 4, a, l) |
| Freitag | „Gefüllte Apfel-Pfannkuchen“ mit Vanillesauce & Puderzucker oder mit Apfelmus (9, a, c, g) | „Schwäbischer Zwiebelbraten“ (saftiges Rindfleisch geschmort mit Zwiebeln im dunklen Bratensud), dazu Spätzle oder Petersilienkartoffeln und Salat mit Hausmacher Dressing (a, c, g, j, l) |

Neu!!! Unsere Empfehlung: **„Gesund durch Salat“**
Ihren Salatteller können Sie einen Tag im Voraus bis 11 Uhr in der Küche bestellen.
Die Salate werden zum bestellten Tag frisch zubereitet.

Kleiner Salat 4,40 €
Großer Salat 4,70 €
Extras: 2,00 €

Fett gedruckt = leichtere Kost

Zusatzstoffe

- 1 mit Farbstoff
- 2 mit Konservierungsstoff
- 3 mit Antioxidationsmittel
- 4 mit Geschmacksverstärker
- 5 geschwefelt
- 6 geschwärzt
- 7 gewachst (bei Obst)
- 8 mit Phosphat
- 9 mit Süßungsmitteln/
Zuckeraustauschmittel
- 10 enthält eine Phenylalaninquelle
(Aspartam)

Allergene

- | | | | |
|---|---|---|---|
| a | Gluten haltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut, Hybridstämme) | j | Senf |
| b | Krebstiere | k | Sesam |
| c | Eier | l | Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/l, als SO ₂ angegeben |
| d | Fisch | m | Lupine |
| e | Erdnüsse | n | Weichtiere |
| f | Soja | | |
| g | Milch (einschließlich Laktose, Schalenfrüchte, (Mandeln Haselnüsse usw.) | | |
| h | Schalenfrüchte, (Mandeln Haselnüsse usw.) | | |
| i | Sellerie | | |

Auch nicht gekennzeichnete Speisen können Spuren von Allergenen enthalten.