

Speisenplan

13.Mai bis 17.Mai 2024

Tag	Menü 1 7,50 €	Menü 2 8,00 €
Montag	„Paniertes Schnitzel“ mit einem Kräuterquark-Dip, Kartoffel/Möhrenstampf, dazu Eisbergsalat mit Joghurt/Orangen-Dressing (5, a, c, g, l) (auf Nachfrage mit 2 Spiegeleiern)	„Mailänder Fischsteak“ (mit Tomatenscheiben belegt und Käse überbacken, angerichtet auf einer Sauce mit Tomate, bunten Paprika und Gemüsestreifen) dazu Bandnudeln (2, a, c, d, g, i,)
Dienstag	Gemüsepfanne „Dijon“ , (buntes Wokgemüse in einer milden Dijon-Senfsauce), dazu Duftreis (a, g, i, j)	„Spare Rips“ (marinierte Grillrippchen), dazu ein feuriger Ketchup-Dip, Rosmarinkartoffeln oder Steakhouse Pommes, Coleslaw (amerikanischer Krautsalat) (3,4, 5, a, c, g, l)
Mittwoch	„Vegetarisches Kartoffelgratin“ mit Tomate, Blattspinat und Schafskäse dazu ein Zitronen-Dip (3, 5, a, c, g)	„Gabelbissen vom Ostseehering“ (aus eigener Herstellung), dazu cremiger Kräuterdip, Bratkartoffeln, Salatbeilage (5, 9, c, g, l)
Donnerstag	<i>Heute mal Griechisch</i> „ Griechische Kartoffelpfanne “ (geschmorte Kartoffeln, Zucchini, Tomaten, Zwiebeln und Kräutern), dazu eine leckere Fetakäse/Schmand-Creme (5, 9, a, g, i,)	„ Griechische Bifteki “ (nach Hausmacher Art) (Hacksteak gefüllt mit Fetakäse und getrockneten Tomaten), dazu Tomatenreis oder Wedges, dazu ein würziger Krautsalat, verfeinert mit einem Tzatziki-Dip (1, 2, 5, 9, a, c, g, i, j)
Freitag	1. „ Milchreis mit Kirschfruchtsauce “ (auf Wunsch mit Zimt und Zucker) (1, 3, g) 2. 4 St. Hefeklöße mit Beerenobst (1, a, g)	Zartes Rindergeschnetzeltes „Nach Art Stroganoff“ (mit Champignons, Gurkenstreifen und mit Rahm verfeinert) , dazu Spätzle oder Petersilienkartoffeln, Salat (5, 9, a, g, 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 4,20 €
Großer Salat 4,70 €
Fett gedruckt = leichtere Kost

Zusatzstoffe	Allergene
1 mit Farbstoff	a Gluten haltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut, Hybridstämme)
2 mit Konservierungsstoff	b Krebstiere
3 mit Antioxidationsmittel	c Eier
4 mit Geschmacksverstärker	d Fisch
5 geschwefelt	e Erdnüsse
6 geschwärzt	f Soja
7 gewachst (bei Obst)	g Milch (einschließlich Laktose, Schalenfrüchte,(Mandeln Haselnüsse usw.)
8 mit Phosphat	h Sellerie
9 mit Süßungsmitteln/ Zuckeraustauschmittel	i
10 enthält eine Phenylalaninquelle (Aspartam)	

j Senf	Auch nicht gekennzeichnete Speisen können Spuren von Allergenen enthalten.
k Sesam	
l Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/l, als SO ₂ abgegeben	
m Lupine	
n Weichtiere	