

Speisenplan

01.Juli bis 05.Juli 2024

Tag	Menü 1 7,50 €	Menü 2 8,00 €
Montag	Wiener Würstchen, „Hausmacher Kartoffelsalat auf Joghurtbasis“ (bei uns hergestellter leichter Kartoffelsalat mit verschiedenen Kräutern) (3, 4, a, c, g, l)	„Naturgebratenes Steinbeißerfilet“ auf mediterranem Gemüse, dazu Bandnudeln (a, c, g)
Dienstag	„Reispfanne“ (mit oder ohne Hähnchenfleisch, gebratener Reis mit einer Soja Sauce, Lauchzwiebeln, Möhren, Zucchini, Paprika, Ingwer und verfeinert mit Knoblauch und Curry) (a, f, i)	„Schweineschnitzel belegt mit Ratatouille Gemüse“ (mit Emmentaler Käse überbacken), dazu eine Zitronen/ Buttersauce, Petersilienkartoffeln oder Rösti, Salat (5, a, c, g)
Mittwoch	„Hähnchenbrust-Medaillon“ mit feurigem Chili- Ingwer-Mango Relish, angerichtet auf einem bunten Salatteller, dazu Fladenbrot (9, a, c)	„Original-Rindersauerbraten“ dazu Apfelrotkohl und Petersilienkartoffeln oder Klöße (3, 5, a, i, l)
Donnerstag	„Porree-Käse-Cremesuppe“ mit Hackfleischbällchen, dazu Fladenbrot (2, a, c, g,)	„Dreierlei Heringshappen“ (angerichtet als schwedische Dillhappen, Herrensalat und Heringshappen in einer milden Currymarinade), dazu Bratkartoffeln und Salatgarnitur (1, 5, 9, g)
Freitag	„Gefüllte Apfel- Pfannkuchen“ mit Vanillesauce & Puderzucker oder mit Apfelmus (9, a, c, g)	„Hausmacher Sauerfleisch“ (aus eigener Herstellung) dazu Kräuterremoulade, Bratkartoffeln und Salatgarnitur (5, g, c, 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 4,20 €
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 k Sesam l Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/l, als SO ₂ angegeben m Lupine n Weichtiere

Auch nicht gekennzeichnete Speisen können Spuren von Allergenen enthalten.