

Speisenplan

29.Juli bis 02.August 2024

Tag	Menü 1 7,50 €	Menü 2 8,00 €
Montag	Kartoffelsuppe „Bauern Art“ (mit Rauchfleisch und Speckzwiebeln) dazu 1 Paar Wiener Würstchen (3, 4, 5, l, i)	„Gedünstetes Seelachsfilet“ belegt mit Julienne-Gemüse, dazu eine Kräutersauce, Reis oder Petersilienkartoffeln (5, a, d, g, l)
Dienstag	„Penne Mezze mit Rucola- Limetten Pesto“ gerösteten Mandeln & getrockneten Tomaten (h, a, c,)	„Rindersahneschnitte“ glaciert mit einem würzigen Bratensud an Spitzkohlgemüse dazu Petersilienkartoffeln (5, a, g, l)
Mittwoch	„Falscher Hase“ im Bratensud, dazu gebuttertes Gemüse und Petersilienkartoffeln (5, a, c, g, l)	„Aufschnitt vom Schweinelachs“ angerichtet auf einem großen bunten Salatteller, mit Rösti, Nussmischung und Hausmacher Quarkdressing (g, i)
Donnerstag	„Eier mit Frankfurter grüner Sauce“ und glacierten Kartoffeln (c, g, l)	Schweineschnitzel „ou four“ (belegt mit Würzfleisch und mit Reibekäse überbacken), dazu Steakhouse Pommes oder Bratkartoffeln und Salatgarnitur (2, 5, a, c, g, l)
Freitag	„Florentiner Fischpfanne“ (Fischfiletwürfel in einer Käse - Rahmsauce mit Blattspinat), angerichtet auf Tagliatelle (a, g, l)	„Honig-Senf-Krustenbraten“ dazu Bratensud, Apfelrotkohl und Petersilienkartoffeln (5, a, i, 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 €
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)
- b Krebstiere
- c Eier
- d Fisch
- e Erdnüsse
- f Soja
- g Milch (einschließlich Laktose, Schalenfrüchte, (Mandeln Haselnüsse usw.)
- h Sellerie
- i
- j Senf
- k Sesam
- l Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/l, als SO₂ angegeben
- m Lupine
- n Weichtiere

Auch nicht gekennzeichnete Speisen können Spuren von Allergenen enthalten.