

Speisenplan

04. November bis 08. November 2024

Tag	Menü 1 7,50 €	Menü 2 8,00 €
Montag	1. Thüringer Rostbratwurst, Bratensud, Weinsauerkraut, Petersilienkartoffeln (3, 4, 5, a, l) 2. Currywurst mit Pommes frites und Salatgarnitur (3, 4, l)	„Westerwälder Senffleisch“ (mageres Rindfleisch in einer milden Senfrahmsauce mit Gurkenstreifen und Champignons), Petersilienkartoffeln, Salat (9, a, c, g, i, j, l)
Dienstag	Heute ist Gesundheitstag! „Hähnchenspieß“ auf einer exotischen Reispfanne (mit Paprika, Zucchini, Lauchzwiebeln, Möhrchen, Melonenkugeln, Pfirsichwürfel, Kokosmilch und Feldsalat) (a, g, i,)	1. Fitnesssteller „Waschbrettbauch“ (gegrillte Chickenhaxen angerichtet mit Hausgemachten Rösti und Quarkdressing auf einem großen bunten Salatteller) (g, i) 2. Gedünstetes Seelachsfilet belegt mit Julienne-Gemüse dazu eine Kräutersauce, Reis oder Petersilienkartoffeln (5,a, d, g, l)
Mittwoch	„Tom Kha Gai“ Thailändische Hühnersuppe mit Kokosmilch, Koriander, bunten Gemüwestreifen (feurig scharf), mit Duftreis als Einlage (f, i)	„Hacksteak“, mit Blumenkohl in einer Rahmsauce, dazu Petersilienkartoffeln (5, a, g, l)
Donnerstag	Pikanter Wurstgulasch „Ungarischer Art“ (mit Tomate und Zwiebeln, feurig gewürzt), dazu Spirellis (3, 4, a, c)	„Dreierlei Heringshappen“ (angerichtet als schwedische Dillhappen, Herrensalat und Heringshappen in einer milden Currymarinade), dazu Bratkartoffeln und Salatgarnitur (1, 5, 9, g)
Freitag	„Röstitaler“ mit mediterranem Gemüse (Paprika, Zucchini, Staudensellerie, Tomaten, Pak Choi, Zwiebel u.a), dazu ein Quark-Dipp (5, 9, a, c, g, i, l) (bei uns frisch hergestellt)	Kesselgulasch „Nach Art des Hauses“, dazu ein Vollkornbrötchen (5, a, 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	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.