

Speisenplan

25.November bis 29.November 2024

Tag	Menü 1 7,50 €	Menü 2 8,00 €
Montag	„Herzhafter Erbseneintopf“ mit Rauchfleisch, Speckzwiebeln und Bockwurst (3, 4, i, l)	„Hähnchenschnitzel mit einer Cornflakes-Panade“ dazu Mango-Melonen-Chutney, Duftreis mit gerösteten Mandelsplittern und fruchtiger Garnitur (9, a, g, h)
Dienstag	„Nudel-Salami-Gratin“ mit Tomate und Schafskäse, Salatgarnitur (2, 4, a, c, g)	„Mecklenburger Rippenbraten“ (mit Backpflaumen und Rosinen), dazu Bratensud, Apfelrotkohl und Petersilienkartoffeln (5, a, l)
Mittwoch	„Bauernroulade“ (bei uns frisch produziert, gefüllt mit Rauchschenken und Gewürzgurke), dazu Bratensud, gebuttertes Gemüse und Petersilienkartoffeln (2, 3, 5, 9, a, c, g, j, l)	„Natur gebratenenes Seelachsfilet“ glaciert mit Orangenbutter, angerichtet auf Blattspinat, dazu Kartoffel/Kürbispüree (5, a, g, l)
Donnerstag	„Florentiner Fischpfanne“ (Fischfiletwürfel in einer Käse - Rahmsauce mit Blattspinat), angerichtet auf Tagliatelle (a, g, l)	Schweineschnitzel „au four“ (belegt mit Würzfleisch und mit Reibekäse überbacken), dazu Steakhouse Pommes oder Bratkartoffeln und Salatgarnitur (2, 5, a, c, g, l)
Freitag	„Vegetarische Wokpfanne Bombay“ (Lauchzwiebeln, Tomatenwürfel, Paprika-, Zucchini-, und andere Gemüsestreifen, mit Ingwer, Kokosmilch und Ananas), Duftreis (2, 4, g, h, i,)	„Thüringer Rostbrätl“ (mariniertes, gegrilltes Nackensteak mit Zwiebeln belegt), mit Bratkartoffeln & herzhaftem Krautsalat (5, a, i, 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
- i Sellerie
- 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.