

Speisenplan

31.März bis 04.April 2025

Tag	Menü 1 7,50 €	Menü 2 8,00 €
Montag	„Grünes Thaicurry“ mit frischem Wokgemüse, Kokosmilch & Duftreis (a, f, g, i)	„Züricher Pfannengeschnetzeltes“ (Rahmgeschnetzeltes in einer Käsemarinade mit Champignons und Möhrenkugeln) dazu Petersilienkartoffeln oder Spätzle (2, 5, a, c, g, l)
Dienstag	„Florentiner Fischpfanne“ (Fischfiletwürfel in einer Käse-Rahmsauce mit Blattspinat), angerichtet auf Tagliatelle (a, d, g, l)	„Knusperschnitzel“ (Hähnchenbrustfilet) mit Kräuterbutter, karamellisiertes Karottengemüse, Bratkartoffeln & Joghurt-Schnittlauchdipp (a, g, l)
Mittwoch	1. Nudelaufauf „Florenz“ (mit Hackfleisch, Blattspinat und Tomatenwürfel in einer feinen Marinade mit Reibekäse gratiniert) dazu Salatbeilage (a, c, g) 2. Alternativ: Nudelaufauf ohne Hackfleisch	„Kasseler Braten“ angerichtet auf Erbsen/ Kartoffelpüree, dazu Weinsauerkraut (2, 3, 5, a, i, l)
Donnerstag	„Chinesische Eiernudeln“ mit feinen Gemüsestreifen, frischem Koriander & Sweet Chili Sauce (2, 3, 9, a, 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	„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)	„Herzhafter Gulasch“ dazu Rotkohl und Petersilienkartoffeln (5, 9, a, c, g)

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 4,40 €
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 abgegeben
- m Lupine
- n Weichtiere

Auch nicht gekennzeichnete Speisen können Spuren von Allergenen enthalten.