

# Speisenplan

18. November bis 22. November 2024

Tag	Menü 1 7,50 €	Menü 2 8,00 €
Montag	<p><b>„Hühnertopf“</b> (mit viel jungem Gemüse und Fleischeinlage vom Suppenhuhn), <b>dazu Nudeln oder Petersilienkartoffeln</b> (a, c, i, l)</p>	<p>Schweineschnitzel "Griechische Art" (überbacken mit Tomaten &amp; Hüttenkäse), dazu Krautsalat, Tzatziki &amp; Rosmarinkartoffeln oder Steakhouse Pommes (3, 5, a, c, g, l)</p>
Dienstag	<p>„Herzhafte Soljanka“ mit Sauerrahm (DDR-Klassiker), dazu ofenfrisches Vollkornbrötchen (2, 3, 4, g, i)</p>	<p><b>Seelachsfilet „Strindberg“</b> (bestrichen mit einer Marinade aus Senf, Gurken und Zwiebeln in einer Ei-Hülle gebacken), <b>dazu frisch hergestelltes Kartoffel- Kräuterpüree und Salat mit Italien Dressing</b> (9, a, c, g, j, l)</p>
Mittwoch	<p>„Hackfleischbällchen“ in einer Käse-Kräuterrahmsauce (mit Gemüse), dazu Petersilienkartoffeln oder Spätzle, Salat (a, c, g, l)</p>	<p><b>Schwäbischer Zwiebelbraten“</b> (saftiges Rindfleisch geschmort mit Zwiebeln im dunklen Bratensud), <b>dazu Spätzle oder Petersilienkartoffeln und Gurkensalat</b> (a, c, g, j, l)</p>
Donnerstag	<p><b>„Vegetarisches Kartoffelgratin“</b> <b>mit Tomaten, Juliengemüse und Schafskäse</b> (3, a, c, g)</p>	<p>„Grillfischsteller Dreierlei“ (mit gebratenem Seelachs-, Steinbeißer- und Rotbarschfilet) angerichtet mit Kräuterbutter, Zitrone, und Salatgarnitur, dazu Bratkartoffeln (5, a, c, g, l)</p>
Freitag	<p><b>„Kartoffel/Pilzpfanne“</b> (Champignons und Zwiebeln in Olivenöl gebraten, geschwenkt mit kleinen Kartoffeln, verfeinert mit Pesto Rosso, Kräutern und Creme fraiche) (5, g, l)</p>	<p>Schweinegeschnetzeltes „Szechuan“ (mit Zwiebeln, bunten Paprikastreifen, Möhren, Bambussprossen und Lauchröllchen) in einer Wok-Sauce Ingwer-Ananas, dazu Duftreis (3, a, f, i, l)</p>

**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 SO<sub>2</sub>  
angegeben
- m Lupine
- n Weichtiere

**Auch nicht gekennzeichnete  
Speisen können Spuren von  
Allergenen enthalten.**