

	Menü A wahlweise auch fleischlos € 6,75	Menü B Leichte Vollkost mit BE-Auszeichnung * € 5,75	Menü C € 4,99	Kuchen € 1,50
Mo: Dessert: Stracciatella Quark	Schweinegeschnetzeltes a la Robert, dazu Brokkoli und Spätzle	<i>Vorspeisensalat</i> Pfannkuchen mit Apfelfüllung, dazu Vanillesauce <i>BE= 4,5</i>	Käsespiralen mit Tomaten aus dem Backofen (2), dazu gemischter Salat	Zitronenrühr- kuchen
Di: Dessert: Apfelmus	Bunter Gemüseeintopf mit Fleischeinlage, dazu 3 Reibekuchen	Gebackener Blumenkohl, dazu Remouladensauce und Salzkartoffeln <i>BE= 6,1</i>	Großer Salat mit Scheiben von der Hähnchenbrust, dazu Baguette	Amerikaner
Mi: Dessert: Kiwi	Hähnchenbrust in Kräutersauce, dazu Rosenkohl und Salzkartoffeln	Zitronenlachsfilet auf Blattspinat, dazu Salzkartoffeln <i>BE= 5,2</i>	Serbischer Bohneneintopf mit Mettwursteinlage (1,2,16), dazu Brot	Apfelberliner
Do: Dessert: Schoko- Pudding mit Sahne	Falsches Kotelett, dazu Dicke Bohnen und Kartoffelpüree	Gnocchi (kleine Kartoffelklößchen) mit Gemüseragout und Salat <i>BE= 6,3</i>	Großer Salat mit Thunfisch, Ei und Käsestreifen, dazu Brot	Kirschtörtchen
Fr: Dessert: Pfirsich- Maracuja- Joghurt	Seelachsfilet mit Lauch- Pfefferlingkruste überbacken, dazu Salat und Kartoffelpüree	Rührei mit frischen Kräutern, dazu Rahmspinat und Kartoffelpüree <i>BE= 3,8</i>	Texas Hacksteak mit grünen Bohnen und Bratkartoffeln	Reisfladen
Sa: Dessert: Himbeer- pudding (12)	Deftiger Erbseneintopf mit Bockwurst (1,2,16) und Brötchen	Möhren und Kartoffeln untereinander, dazu Wiener Würstchen (1,2,16) <i>BE= 5,1</i>	Rostbratwurst (1,2,16) mit Paprikasauce, dazu Kartoffelpüree	Rahmkäsekuchen mit Rosinen
So: Dessert: Rotwein- Creme (a)	Rinderbraten mit Rahmsauce, dazu Blumenkohl und Salzkartoffeln	Kaninchenkeule mit Schmorgemüse und Salzkartoffeln <i>BE= 5,3</i>	Kalbsroulade mit Kaisergemüse und Salzkartoffeln	Mokka- bisquitrolle

Änderungen vorbehalten!

(1) mit Konservierungsstoff (2) mit Antioxidationsmittel (3) mit Geschmacksverstärker (4) mit Süßungsmitteln (n)
(5) koffeinhaltig (6) mit kakaohaltiger Fettglasur (7) mit einer Zuckerart & Süßungsmittel
(10) enthält eine Phenylalaninquelle (12) mit Farbstoff (13) geschwefelt (14) gewachst (15) geschwärzt (16) mit
Phosphat (19) mit Mischeiweiß (m) Schweinefleischfrei (a) mit Alkohol

* BE-Auszeichnung = Broteinheiten

Auf Nachfrage bieten wir Ihnen auch ein ovo-lacto-vegetables Gericht an.

Informationen zu deklarationspflichtigen Allergenen in Ihrem Essen erhalten Sie unter: 02451-6209 9909

Ihr Mittagstisch ist auch telefonisch von Mo. – Fr. 08.00 – 18.00 Uhr für Sie erreichbar: 02451-6209 9909