

Menüplan

vom 16.03.2020 - 22.03.2020

	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: Mandel- Grießpudding	Kohlroulade mit Specksauce, dazu Salzkartoffeln	<i>Vorspeisensalat</i> Pfannkuchen natur mit Vanillesauce und Kirschkompott BE= 4,8	Vegetarischer Erbseneintopf, dazu Brötchen	Strawberry- muffin (Erdbeere)
Di: Dessert: Skyr (isländische Frischkäse) Kirsch	Grünkohl mit Kartoffeln untereinander, dazu Kasseler (1,2,16) und Senf	Fischroulade mit Gemüsefüllung, dazu Tomatensauce und Salzkartoffeln BE= 4,8	Salatschale mit Thunfisch, Käsestreifen und Ei, dazu Brot	Russischer Zupfkuchen vom Blech
Mi: Dessert: Fruchtcocktail	Schweine- geschnetzeltes „Züricher Art“, dazu Brokkoli und Spätzle	Spiralnudeln mit Möhrenbolognese, dazu Salat BE= 4,1	Vegetarisches Linsencurry mit Spätzle, dazu Eisbergsalat	Nussstriezel
Do: Dessert: Pistaziencreme	Putenoberkeulen- braten dazu Erbsen und Möhrchen, sowie Salzkartoffeln	Aubergine-Zucchini- Kartoffelauflauf mit Käse überbacken (Vegt. Moussaka) BE= 5,8	Cannelloni mit Ricotta und Spinat gefüllt, dazu Salat	Amerikaner
Fr: Dessert: Heidelbeeren- schmand	Seelachsfilet gebraten, dazu Salat und Salzkartoffeln	Käse-Tortellini-Auflauf mit Käse überbacken, dazu Salat BE=5,8	Großer Salat mit Räucherlachs, Ei und Brot	Aprikosen- fladen
Sa: Dessert: Erdbeer- pudding	Ungarische Gulaschsuppe mit Gemüse und Kartoffeln, dazu Brot	Stielmus mit Kartoffeln untereinander, dazu Bratwurst (1,2,16) BE= 4,3	Kartoffelsalat mit Gurke und Ei, dazu Bockwurst (1,2,16) und Senf	Gedeckter Apfelkuchen vom Blech
So: Dessert: Panna Cotta mit Frucht	Rheinischer Sauerbraten, dazu Rotkohl und Kartoffelknödel	Marinierter Putenbraten mit Kaisergemüse und Salzkartoffeln BE= 5,4	Schweinerouladen in Rahmsauce, dazu Salat und Salzkartoffeln	Karamell- Rübli-Torte

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 Micheiweiß (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