

Menüplan

vom 23.03.2020 - 29.03.2020

	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: Schokoladen- pudding	Gefüllte Paprika mit Tomatensauce und Reis	Hausgemachte Gemüsefrikadellen, dazu Süßkartoffelpüree <i>BE= 4,8</i>	Nürnberger Rostbratwürstchen (16) mit Sauerkraut und Kartoffelpüree	Johannisbeer- Sauerrahm- Kuchen
Di: Dessert: Birnenjoghurt	Graupeneintopf mit Bockwurst (1,2,16) und Brot	Scholle gedünstet, dazu Brokkoli und Kartoffelpüree <i>BE=4,1</i>	Großer Salatteller mit Schinken- Spargel-Röllchen (1,7) dazu Brot	Blaubeer- Muffin
Mi: Dessert: Apfelmus	Frische Bratwurst (1,2,16) dazu Steckrübgemüse und Salzkartoffeln	<i>Vorspeisensalat</i> Aprikosen- Quarkknödel mit Vanillesauce <i>BE=4,0</i>	Kartoffel-Wirsing- Auflauf, dazu kleiner Salat	Quarkbällchen
Do: Dessert: Buttermilch- dessert Mango	Cordon Bleu (1) vom Hähnchen, dazu Salat und Salzkartoffeln	Kartoffel-Kohlrabi Möhrenauflauf <i>BE= 5,5</i>	Linseneintopf mit Wursteinlage (1,2,16), dazu Brokkoli	Maracuja- Skyr-Schnitte
Fr: Dessert: Erdbeerquark	Seelachs-Fischli, dazu Endiviensalat und Kartoffelpüree	Rührei mit Champignons, dazu Rahmspinat und Kartoffelpüree <i>BE= 4,8</i>	Großer Salatteller mit Tomate, Mozzarella und Basilikum, dazu Brot	Reisfladen
Sa: Dessert: Banane	Brechbohneintopf mit Fleischeinlage, dazu Brot	Möhren und Kartoffeln untereinander, mit hausgemachter Frikadelle <i>BE=5,6</i>	Hausgemachter Nudelsalat mit Frikadelle und Salat	Birnen-Joghurt Kuchen
So: Dessert: Zitronenmousse	Rinderbraten mit Rahmsauce, dazu Wirsinggemüse und Salzkartoffeln	Schweinerückenbraten mit Trockenobst gefüllt, dazu Blumenkohl und Salzkartoffeln <i>BE=5,8</i>	Tomaten- Nudelauf mit Schinkenwurst (1,2,16), dazu Salat	Flocken- Sahnetorte

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