

Menüplan

Café-Restaurant VIER JAHRESZEITEN

	Menü 1	Menü 2	Dessert
Montag, 06.05.2024	Paprika-Geschnetzeltes vom Schwein mit Spätzle ^{52,58}	Brokkoli Nuss Ecke mit Kartoffelpüree und Bechamel Sauce ^{51,511,512,516}	Tages Dessert ^{12,52,58}
	378 kcal, 0 BE	277 kcal, 3 BE	118 kcal, 1 BE
Dienstag, 07.05.2024	Bauernsülze mit Bratkartoffeln und Remoulade ^{1,2,4,12,16,52,54,55,58,60,61}	"Bayrisch-Kraut" in Rahm mit Schupfnudeln ^{1,2,51,511,52,58}	Tages Dessert ^{12,52,58}
	393 kcal, 2 BE	147 kcal, 1 BE	118 kcal, 1 BE
Mittwoch, 08.05.2024	Hühner-Frikassee mit buntem Gemüse und Reis ^{51,511,52,58}	Eier in Senfsauce dazu Kaiser- Gemüse und Kartoffeln ^{52,54,58}	Tages Dessert ^{12,52,58}
	309 kcal, 1 BE	418 kcal, 0 BE	118 kcal, 1 BE
Donnerstag, 09.05.2024	Stangenspargel mit gekochtem Schinken & Butterkartoffeln, dazu Sauce Hollandaise ^{1,2,16,52,54,58,60}	Marillen Topfenknödel an einer Zimtsauce ^{12,51,511,52,54,58}	Tages Dessert ^{12,52,58}
	664 kcal, 3 BE	328 kcal, 5 BE	118 kcal, 1 BE
Freitag, 10.05.2024	Fischstäbchen mit Stampfkartoffeln und Rahmspinat ^{51,511,55}	Tortellini mit Ricotta gefüllt an einer Tomatensoße mit Hartkäse ^{1,51,511,52,54,58}	Tages Dessert ^{12,52,58}
	238 kcal, 2 BE	547 kcal, 5 BE	118 kcal, 1 BE
Samstag, 11.05.2024	Linseneintopf mit Suppengemüse und Wiener Würstchen ^{1,2,16,60,61}	Linseneintopf mit Suppengemüse und Kartoffelwürfeln ^{1,2,51,511,514,57,58,61}	Tages Dessert ^{12,52,58}
	369 kcal, 3 BE	479 kcal, 5 BE	118 kcal, 1 BE
Sonntag, 12.05.2024	Rindergulasch mit Rotkohl und Semmelknödel ⁶³	Möhren-Curry mit gebratenen Nudeln ^{52,58}	Tages Dessert ^{12,52,58}
	440 kcal, 0 BE	40 kcal, 1 BE	118 kcal, 1 BE
Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (4) mit Süßungsmittel; (12) mit Farbstoff; (16) mit Phosphat Allergene: (51) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (511) Weizen und Weizenerzeugnisse; (512) Dinkel und Dinkelerzeugnisse; (514) Roggen und Roggenerzeugnisse; (516) Hafer und Hafererzeugnisse; (52) Laktose; (54) Eier und -erzeugnisse; (55) Fisch und -erzeugnisse; (57) Soja und -erzeugnisse; (58) Milch und -erzeugnisse; (60) Sellerie und -erzeugnisse; (61) Senf und -erzeugnisse; (63) Schwefeldioxid und Sulfide in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10/mg/l, als SO2 angegeben			

Allgemeine Informationen: Der Mittagstisch im Restaurant beginnt um 12:00 Uhr. Änderungen vorbehalten. BE = Broteinheiten. Die Beilagen beider Menüs sind austauschbar. Wir verwenden ausschließlich Jodsalz. Die Zusatzstoffe sowie Allergene der Tagessuppe können beim Personal erfragt werden. Bitte fragen Sie unser freundliches Service-Personal nach der aktuellen Tagessuppe.