

## Menüplan 13.05.2024-19.05.2024

Wir wünschen einen "Guten Appetit"



	Menü 1	Menü 2	Dessert
Montag 13.05.24	<b>Brauhaus-Gulasch mit Rosenkohl und Kartoffeln</b> A, B, J	<b>Gemüsestrudel mit Salzkartoffeln</b> A, B, C, J, I, K	Tagesdessert
Dienstag 14.05.24	<b>Hähnchen-Paprikaragout auf Kräuterspätzle</b> A, B, C, I, D	<b>Eier-Omelette mit Gemüse und Kartoffeln, dazu Dip</b> A, B, C, I, J	Tagesdessert
Mittwoch 15.05.24	<b>Dicke Bohneneintopf mit Kassler</b> I, J, E	<b>Fruchtiges Gemüse Curry auf Salzkartoffeln</b> A, B, C, I, J	Tagesdessert
Donnerstag 16.05.24	<b>Cordon Bleu vom Schwein mit Bratensoße an Gemüse dazu Butterkartoffeln</b> B, I	<b>Käsespätzle mit Röstzwiebel</b> A, B, C, I, J, K	Tagesdessert
Freitag 17.05.24	<b>Matjesfilets an Bratkartoffeln und Speckbohnen</b> I, J, L	<b>Kühler Linsensalat mit Knoblauchdip Baguette</b> G, J, K	Tagesdessert
Samstag 18.05.24	<b>Bauerneintopf</b> close	<b>Vegetarisches Möhren "Untereinander"</b> A, B, C, I, J	Tagesdessert
Sonntag 19.05.24	<b>Zwiebelrostbraten mit Petersilienkartoffeln und Bratensoße, dazu Röstzwiebel</b> I, J, K	<b>Apfel-Crumble (Apfelwürfel/Kompott) überbacken mit Streusel</b> A, B, C	Tagesdessert

Zusatzstoffe: 1=Farbstoff; 2=Konservierungsstoff; 3=Antioxidationsmittel; 4=Geschmacksverstärker; 5=geschwefelt; 6=geschwärzt; 7=gewachst; 8=Phosphat; 9=Süßungsmittel; 10=Milchprodukt; 11=Phenylalanin; 12=Formfleisch | BE=Broteinheit

Allergene: A=Eier; B=Milch; C= Glutenhaltiges Getreide (Weizen); D=Erdnüsse; E=Nüsse (Schalenfrüchte); E1=Haselnüsse; E2=Mandeln; E3=Walnüsse; F=Schwefeldioxid und Sulfid; G=Lupinen; H=Sesam; I=Soja; J=Sellerie; K=Senf; L=Fische; M=Krebstiere und Krustentiere bzw. Crustaceae; N=Weichtiere (Mollusken)

Allgemeine Informationen: Der Mittagstisch im Restaurant beginnt um 12:00 Uhr. Änderungen vorbehalten. Nährwertangaben beziehen sich jeweils nur auf die Hauptspeise. Wir verwenden ausschließlich Jodsalz.

Bitte fragen Sie unser freundliches Service-Personal nach der aktuellen Tagessuppe.

