

Menüplan 20.05.2024-26.05.2024

Wir wünschen einen "Guten Appetit"



	Menü 1	Menü 2	Dessert
Montag 20.05.24	Cevapcici auf Djuvecreis, dazu Möhren-Weißkohlsalat A, B,I,K	Ofenkartoffel gefüllt mit mediterranem Gemüse und Knoblauch-Dip A, B, C, J	Tagesdessert
Dienstag 21.05.24	Hähnchen-Currygeschnetzeltes mit Kokosreis B, C, I, J, K	Gefüllte Zucchini auf Tomatensoße mit Kartoffeln B, J, K	Tagesdessert
Mittwoch 22.05.24	"Bigos" (Gulasch mit Weißkohl) Eintopf I,H,K	Vegetarische Kartoffelsuppe mit Gemüseeinlage A, B, C, J, K	Tagesdessert
Donnerstag 23.05.24	"Albondigas" (pikante Frikadelle)im Tomatenfond an Couscous-Gemüse B, I, J, K	Vegetarische Maultaschen in Tomaten-Rucola-Soße A, B, C, J, K	Tagesdessert
Freitag 24.05.24	Fischfilet an Süsskartoffel-Püree dazu Mandel-Brokkoli B, C, J, K, L	Brokkoli-Kartoffel-Auflauf in Rahmsoße und Käse A, B, C, J, K	Tagesdessert
Samstag 25.05.24	Texas Bohnen-Hackfleisch Topf 2, 3, I, J	Vegetarisches Sellerie-Kartoffel Untereinander B, J, K	Tagesdessert
Sonntag 26.05.24	Schweine-Senf-Braten mit Spargelgemüse in Hollandaise dazu Kräuter-Kartoffeln A, C, J, K	Milchreis mit heißen Kirschen A, B, C,10	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.

