

Menüplan 22.04.2024-28.04.2024

Wir wünschen einen "Guten Appetit"



	Menü 1	Menü 2	Dessert
Montag 22.04.24	Schnitzel vom Schwein mit Champignonrahmsoße, dazu Petersilienkartoffeln A, B, C, J	Ofenkartoffel mit Kräuter dip und Salat B,E	Tagesdessert
Dienstag 23.04.24	Lasagne mit Hackfleisch-Tomatensauce mit Käse überbacken A, B, C, E3	Kartoffelgratin mit Käse überbacken A, B, C, I, J	Tagesdessert
Mittwoch 24.04.24	Kohleintopf mit Gemüse, Fleisch und Kartoffeleinlage I, D,5	Vegetarisches Sellerie-Kartoffel Untereinander A, B, C, I, J	Tagesdessert
Donnerstag 25.04.24	Hähnchenbrust in Paprika-Rahm-Soße auf Sellerie-Püree D,E1,10	Brokkoli-Nussecken auf Kräuter-Soße, dazu Petersilienkartoffeln und Beilagensalat B, C, I, J K	Tagesdessert
Freitag 26.04.24	Knusper-Scholle "Finkenwerder-Art" (Speck/Zwiebeln) an Butterkartoffeln B, I, J, L	Eier in Senfsoße mit Kartoffeln A,B,10	Tagesdessert
Samstag 27.04.24	Gulasch mit Kartoffelwürfel K,10	Pasta in fruchtiger Tomaten-Basilikumsoße mit geriebenem Hartkäse und Rucola A, B, C	Tagesdessert
Sonntag 28.04.24	Hackbraten an Kohlrabi-Rahm-Gemüse dazu Butterkartoffeln I, J, K,10	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. Crustacea; 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.

