

Menüplan 29.04.2024-05.05.2024

Wir wünschen einen "Guten Appetit"



	Menü 1	Menü 2	Dessert
Montag 29.04.24	Paprika gefüllt mit Hackfleisch auf Kräuterreis A, B, K	warmer Grießbrei mit Früchten 10, B, C	Tagesdessert
Dienstag 30.05.24	Hähnchenkeule mit Geflügelsoße und Kartoffelecken, dazu Sommergemüse A, B, C, I, J	Süßkartoffelspalten mit Kräuter-Knoblauchdip, dazu Gemüse A, B, I, J	Tagesdessert
Mittwoch 01.05.24	Hackfleisch-Käse-Laucheintopf I, J	Gebratene Reispfanne Süß-Sauer mit Asia-Gemüse und Frühlingsrolle A, B, C, I, J	Tagesdessert
Donnerstag 02.05.24	Kohlroulade auf Speck-Soße, dazu Kartoffelstampf K, E1	Gebratene Spätzle mit Champignons und Zwiebeln in Sahnesoße A, B, C, I, J, K	Tagesdessert
Freitag 03.05.24	Fischfilet mit Kartoffeln und Dillsoße, dazu Gemüse B, I, J, L	Toskanisches Gemüse in Tomatenrahmsauce auf Nudeln J, K	Tagesdessert
Samstag 04.05.24	Hackfleisch Topf mit weißen Bohnen und Kartoffelwürfel 2, 3, B, I, J, K	Reibekuchen überbacken mit Tomate-Mozzarella A, B, C, I, J	Tagesdessert
Sonntag 05.05.24	Tafelspitz auf Meerrettichsoße an Kräuter-Kartoffeln I, J, K, B, C, 10	Pfannkuchen mit Heidelbeerkompott und Staubzucker 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. 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.

