

Unsere Speisekarte

Das Menü 2 ist grundsätzlich **vegetarisch**.

Zu jedem Menü wird ein **Dessert** gereicht.

Tägliche Zusatzangebote: "**Salatteller hausgemacht**"

(Unsere **Salate** werden tagesaktuell bei uns im Hause frisch zubereitet.)

- Mo. 08.01.**
- Menü 1:** **Gulaschsuppe^R**: Rindfleisch mit Paprika, Zwiebeln und Champignons deftig gewürzt, dazu Brötchen **a, c**
- Menü 2:** **Spätzleauflauf^V**: in Rahmsoße mit Broccoli und Möhren, dazu Mini-frühlingsrollen **a, c, g**
- Menü 3:** **Hähnchenbrust^G**: mit Geflügelrahmsoße, dazu Ofenkartoffeln, kleiner Salat vom Büffet **9, g**
- Di. 09.01.**
- Menü 1:** **Schnitzel^S**: Schweineschnitzel mit buntem Gemüse und Kartoffeln **a, c**
- Menü 2:** **Frühlingseintopf^V**: mit Möhren, Blumenkohl, Kohlrabi, Erbsen, Kartoffeln und Maultaschen **a, c**
- Menü 3:** **Pouardenbruststreifen^G**: mit asiatischem Gemüse, Sprossen und Curry, dazu Basmatireis, kleiner Salat vom Büffet **f**
- Mi. 10.01. P I Z Z A T A G**
- Do. 11.01.**
- Menü 1:** **Bolognese^S**: mit Spaghetti und geriebenem Parmesan, dazu Kraut-salat **9, a, c, g**
- Menü 2:** **Milchreis^V**: mit Kirschen, dazu Zimt und Zucker **9, g**
- Menü 3:** **Kröstchen^S**: Schnitzel mit frischen Champignons, dazu Western Potatoes, kleiner Salat vom Büffet **8, a, c, g**
- Fr. 12.01.**
- Menü 1:** **Cordon Bleu^{S und G}**: in Geflügelrahm mit Erbsen, Möhren und Kartoffeln **a, c, g**
- Menü 2:** **Riesenchampignons^V**: gefüllt mit Gemüse, dazu frischer Salat **8, g**

Zusatzstoffe/Hinweise:

¹ mit Farbstoff

² mit Konservierungsmittel

³ mit Antioxidationsmittel

⁴ mit Geschmacksverstärker

⁵ geschwefelt

⁶ geschwärzt

⁷ gewachst

⁸ mit Phosphat

⁹ enthält eine Phenylalaninquelle

Allergene:

a glutenhaltiges Getreide

b Krebstiere

c Ei

d Fisch

e Erdnuss

f Soja

g Milch oder Laktose

h Schalenfrüchte

l Sellerie

m Senf

n Sesam

o Sulfite

p Lupinen

r Weichtiere

Fleischsorten:

F Fisch

G Geflügel

R Rindfleisch

S Schweinefleisch

V vegetarisch

W Wild