

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. 05.11.**
- Menü 1:** Leberkäse^S : dazu Stampfkartoffeln und Schmorkohl **c**
- Menü 2:** Kartoffeltaschen^V: mit Frischkäsefüllung an Hollandaise & Kaiser-
gemüse dazu Gnocchi **a, c, g**
- Menü 3:** hausgemachte Frikadelle^S: in Rahm mit Speckbohnen und Kartoff-
feln **a, c, g**
- Di. 06.11.**
- Menü 1:** Spaghetti Bolognese^S: mit geriebenen Parmesan dazu Krautsalat
⁹ **a, c, g**
- Menü 2:** Gemüsepfanne^V: mit Paprika, Zucchini in Chiliöl dazu Reis **a, c, g**
- Mi. 07.11. P I Z Z A T A G**
- Do. 08.11.**
- Menü 1:** Seelachsfilet^F : in Dillsahnesoße mit Petersilienkartoffeln dazu
Gurkensalat ⁹ **a, c, d, g**
- Menü 2:** Kartoffelauflauf^V : Kartoffeln mit Broccoli, Möhren und Blumenkohl
in Sahnesoße mit Käse überbacken **a, c, g**
- Menü 3:** Knusperfilet^G : Geflügelbrust im Knuspermantel an Geflügelsoße
mit Blumenkohl-Möhrengemüse dazu Kartoffeln **a, c, g**
- Fr. 09.11.**
- Menü 1:** Rinder Goulasch^R : mit Apfelrotkohl und Salzkartoffeln
- Menü 2:** Holländische Pfannkuchen^V: gebackene Pfannkuchen mit Zwie-
bel, Pilzen, Porree und Paprika dazu Bohnensalat **a, c, 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