

Speisekarte Mittagsmenü

Montag, 08.05.2023 - Sonntag, 14.05.2023

Montag Leberspätzle A,C

Hähnchengeschnetzeltes ^G an Curryrahm ^G dazu Gemüse und Butterreis ^G

Broccoli-Soufflé ^{A,C} an Curryrahm ^G dazu Gartengemüse und Reis ^G

Dienstag Kartoffelcremesuppe G,L

Tafelspitz mit Bouillonkartoffeln dazu Meerrettichsoße ^G und rote Beete

Salat o mit Zwiebeln

Bandnudeln A,C mit Basilikumsoße G und Gemüsestroh

Mittwoch Fleischklößchen ^{A,C} in Rinderbrühe ^{A,C}

Gefüllte Paprika A,C,G mit Gabelspaghetti A,C und Tomatensoße^L dazu Salat

Tortellini A,C,G mit Käsesahnesoße G und Salat

Donnerstag Selleriecremesuppe L,G

Linsen mit hausgemachten Spätzle A,C und Saitenwurst 2,0

Gefüllte Aubergine A,C mit Tomatenreis und Salat

Freitag Backerbsen in Gemüsebrühe A,L,C

Seelachsfilet ^D mit Remouladensoße ^G und Kartoffelsalat ^O

Pfannkuchen A,C,G mit Ratatouille L gefüllt und überbacken G

Spaghetti A,C mit Schinkensahnesoße G,O,2 dazu Reibekäse G und Salat

Sonntag Gemüsecremesuppe L

Spargelzeit Stangespargel mit Kräuterhähnchen dazu Sauce Hollandaise ^{C,G} und

Salzkartoffeln

Genießen Sie unser leckeres Tellergericht auf Wunsch auch gerne mit einer Suppe von Montag bis Samstag für 9,30 € und an Sonn- und Feiertagen für 10,30 €. Für die Suppe berechnen wir 2,00€ zusätzlich.

V= yegetarisch, S = Schonkost - **Allergenauszeichnung**: C=Ei.- und Eierzeugnisse, E=Erdnüsse, D=Fisch.- und Fischerzeugnisse, A=Gluten.- und Gluten haltiges Getreide (u.a. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer Dinkel), B=Krustentiere.- und deren Erzeugnisse, P=Lupinen; G=Milch.- und Milcherzeugnisse (Laktose), H=Schalenfrüchte (Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewkerne, Paranüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamianüsse), O=Schwefeldioxid und Sulfite, L=Sellerie, M=Senf, N=Sesamsamen, F=Soja, Sojabohnen und deren Erzeugnisse, R=Weichtiere und deren Erzeugnisse (Muscheln, Kraken, Austern, Tintenfisch und Schnecken) **Zusatzstoffe:** 1=Phosphat, 2=Pökelsalz, 3=Farbstoff, 4=Süßungsmittel - Änderungen vorbehalten

