



Speisekarte Mittagsmenü

Montag, 07.08.2023 – Sonntag, 13.08.2023

Montag	Klare Kartoffelsuppe Hähnchenfilet mit Ananas ^{0,G} überbacken und Mandelreis ^{A,C} dazu Curryrahmsauce ^G Gemüsestrudel ^{A,C,L} mit Bandnudeln ^{A,C} , Curryrahmsauce ^G
Dienstag	Tomatencremesuppe ^L Rindergulasch ^G mit Butterhörnchen ^{A,C} , Kopfsalat Zucchini Kartoffelpuffer mit Gemüsedip und Räucherlachs
Mittwoch	Hausgemachte Fleischküchle ^{A,C,G,L} an Pfefferrahm ^O dazu Zucchini Auberginengemüse und Schwenkkartoffeln Vollkornspaghetti ^{A,C} mit Berglinsen- Bolognese dazu Kopfsalat und Kresse
Donnerstag	Knoblauchcremesuppe ^G Schweineroulade ^{A,C,G,F,L} mit Karotten-Erbsegemüse und Kartoffelpüree ^{A,G,F} dazu Rotweinsauce ^G Bunter Gemüsespieß mit Petersiliensoße ^G Butterreis ^G und Kopfsalat;
Freitag	Graupensuppe ^L Seelachsfilet ^D in Zitronenbutter ^G gebraten, Senfsahnesauce ^G Sommergemüse und Kartoffeln Kartoffelpuffer ^{A,C} mit Kräuterquark und Blattsalat
Samstag	Vegetarisch gefüllte Paprika mit Kerbelkartoffeln und Karottenschaum
Sonntag	Blumenkohlcremesuppe ^G Schweinehalsbraten mit Dunkelbiersauce ^G dazu Bohnen und Kartoffeltaler ^{A,C}

**Genießen Sie unser Tellergericht von Montag bis Samstag für 9,30 €
und an Sonn- und Feiertagen für 10,30 €. Gerne mit Suppe, dafür berechnen wir 2,00 € zusätzlich**

V= vegetarisch, S = Schonkost - **Allergenauszeichnung:** 1=Ei- und Eierzeugnisse, 2=Erdnüsse, 3=Fisch- und Fischerzeugnisse, 4=Gluten- und Gluten haltiges Getreide (u.a. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer Dinkel), 5=Krustentiere- und deren Erzeugnisse, 6=Lupinen; 7=Milch- und Milcherzeugnisse (Laktose), 8=Schalenfrüchte (Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewkerne, Paranüsse, Pistazien, Macadamianüsse), 9=Schwefeldioxid und Sulfite, 10=Sellerie, 11=Senf, 12=Sesamsamen, 13=Soja, Sojabohnen und deren Erzeugnisse, 14=Weichtiere und deren Erzeugnisse (Muscheln, Kraken, Austern, Tintenfisch und Schnecken) **Zusatzstoffe:** A=Phosphat, B=Pökelsalz, C=Farbstoff, D=Süßungsmittel - Änderungen vorbehalten