



Speisekarte Mittagsmenü

Montag, 11.12.2023 – Sonntag, 17.12.2023

Montag	Backerbsensuppe
11.12	Putenschnitzel paniert ^{A,C} mit Rahmsoße, ^G Schupfnudeln ^{A,C} und Erbsen Blumenkohltaler ^{A,C,G} mit Schupfnudeln ^{A,C} und Erbsen
Dienstag	Kartoffel-Lauchcremesuppe ^G
12.12	Rinderzunge an Madeirasoße ^G dazu Salzkartoffeln und Blumenkohl ^G Spaghetti ^A mit Linsenbolognese und Parmesan ^G dazu Karottensalat
Mittwoch	Eierflockensuppe ^L
13.12	Geschmorte Kohlroulade ^{A,C,G,L} mit Specksoße ^{G,0,2} und Kartoffelsahneputee ^{A,C,G,L} dazu Fingermöhren Nudel- Broccoli- Auflauf ^{A, C, G} mit Kräutersoße ^{A,C,G} und Salat
Donnerstag	Sellerie- Karottencremesuppe ^{L,G}
14.12	Linsen mit Spätzle ^{A,C} und Saitenwürstchen ^{2,0}
Neues Gericht !	Gemüsecurry „Indische Art“ mit Basmatireis
Freitag	Flädlesuppe ^{A,C,G}
15.12	Seelachsfilets ^D mit Dillsahnesoße ^{A, G} und Rahmkartoffeln ^{A,G} dazu grüner Salat Käseravioli ^{A,C,G} in Tomaten-Kräutersoße mit Blattsalat
Samstag	Schwäbische Krautschupfnudeln
16.12	
Sonntag	Champignoncremesuppe ^G
17.12	Sauerbraten ^L mit Blaukraut und Bratensoße dazu Kartoffelknödel ^{A,C}
3. Advent	Waldpilzragout ^{A,G} mit Kartoffelknödel ^{C, G}

Genießen Sie unser leckeres Menü von Montag bis Samstag für 9,30 € und an Sonn- und Feiertagen für 10,30 € Gerne mit Suppe, dafür berechnen wir 2,00 Euro zusätzlich. Eine Suppe ohne Hauptgericht kostet 3,80 Euro



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