

Menüplan 08.07.2024-14.07.2024

Wir wünschen einen "Guten Appetit"



	Menü 1	Menü 2	Dessert
Montag 08.07.24	Reibekuchen mit Apfelmus A, B, C	Salat-Rohkost-Bowl (Gurken/Paprika/Möhren/Tomaten/Kichererbsen) J	Tagesdessert
Dienstag 09.07.24	Schweineschnitzel mit Paprika-Gewürzgurkensoße, dazu Kartoffeln A, C, I, J	Gefüllte Zucchini auf Tomatensoße mit Kartoffeln A, I, J	Tagesdessert
Mittwoch 10.07.24	Hackfleisch-Käse-Laucheintopf I, J	Mediterranes Ofengemüse mit Kräuterdip, dazu Ciabatta A, B, C, I, J	Tagesdessert
Donnerstag 11.07.24	Hähnchen "Saltimbocca- Art"(Salbei/Schinken) auf Ratatouille(Gemüse) B, I	Pasta in fruchtiger Tomaten-Basilikumsoße mit geriebenem Hartkäse und Rucola A, B, C, I, J, K	Tagesdessert
Freitag 12.07.24	Knusper-Scholle "Finkenweder-Art" (Speck/Zwiebeln) an Butterkartoffeln B, I, J, L	Ofenkartoffel mit Kräuterdip und Salat B, J, K	Tagesdessert
Samstag 13.07.24	Balkan-Topf 2, 3, B, I, J, K	Gemüseintopf mit Kartoffelwürfel A, C, I, J	Tagesdessert
Sonntag 14.07.24	Gefüllter Spießbraten vom Schwein mit Schmorzwiebeln und Kartoffelröstlingen, dazu Bratensoße I, J, K	Milchreis mit heißen Kirschen B, 2, C	Tagesdessert

Zusatzstoffe: 1=Farbstoff; 2=Konservierungsstoff; 3=Antioxidationsmittel; 4=Geschmacksverstärker; 5=geschwefelt; 6=geschwärtzt; 7=gewachst; 8=Phosphat; 9=Süßungsmittel; 10=Milchprodukt; 11=Phenylalanin; 12=Formfleich | BE=Broteinheit

Allergene: A=Eier; B=Milch; C= Glutenhaltiges Getreide (Weizen); D=Erdnüsse; E=Nüsse (Schalenfrüchte); E1=Haseinüsse; E2=Mandeln; E3=Walnüsse; F=Schwefeldioxid und Sulfid; G=Lupinen; H=Sesam; I=Soja; J=Sellerie; K=Senf; L=Fische; M=Krebstiere und Krustentiere bzw. Crustaceae; N=Weichtiere (Mollusken)

Allgemeine Informationen: Der Mittagstisch im Restaurant beginnt um 12:00 Uhr. Änderungen vorbehalten. Nährwertangaben beziehen sich jeweils nur auf die Hauptspeise. Wir verwenden ausschließlich Jodsalz.

Bitte fragen Sie unser freundliches Service-Personal nach der aktuellen Tagessuppe.