

## Menüplan 12.08.2024-18.08.2024

Wir wünschen einen "Guten Appetit"



	Menü 1	Menü 2	Dessert
Montag 12.08.24	Bratwurstschnecke auf Rahm-Kohlrabi, dazu Petersilienkartoffeln B, C, J, K	Käsespätzle mit Röstzwiebel A, B, C	Tagesdessert
Dienstag 13.08.24	Schaschlik-Pfanne an Kräuterkartoffeln B, J, K	Nudel-Gemüseauflauf mit Käse und Salat A, B, C, J	Tagesdessert
Mittwoch 14.08.24	Bunter Hähnchentopf mit frischem Gemüse im Tomatenfond A, B, C, J, I, K	Ofenkartoffel mit Kräuterdip und Salat A, B, C, J	Tagesdessert
Donnerstag 15.08.24	Schnitzel vom Schwein mit Champignonrahmsoße, dazu Petersilienkartoffeln A, B, C, J, K	Gefüllte Zucchini auf Tomatensoße mit Kartoffeln A, B, J, K	Tagesdessert
Freitag 16.08.24	Rote Bete Heringssalat mit Salzkartoffeln B, C, K, J, L	Gemüse Cous-Cous Pfanne mit Kräuterquark A, B, C, J, K	Tagesdessert
Samstag 17.08.24	Kürbis-Möhreneintopf mit Mettwurst und Kartoffeln A, K, D	Vegetarischer Käse-Laucheintopf A, B, C, J	Tagesdessert
Sonntag 18.08.24	Kasslerscheibe auf Sauerkraut-Kartoffel-Speckpfanne, dazu Bratensoße A, B, C, J, K	Pfannkuchen mit Heidelbeerkompott und Staubzucker A, B, C	Tagesdessert

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

Allergene: A=Eier; B=Milch; C= Glutenhaltiges Getreide (Weizen); D=Erdnüsse; E=Nüsse (Schalenfrüchte); E1=Haselnüsse; 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.