

Täglich wechselnde Vorsuppe und Dessert

Menü 1

Menü 2

Montag 28.02.2022	Burgunder Braten mit Rotweinsauce, Rotkohl und Salzkartoffeln		c,i,a, j,l	Gebratene Scheiben von der Zucchini und Aubergine auf Tomatenkompott,dazu Gemüsereis		i,a,l
Dienstag 01.03.2022	Heißgeräuchertes Forellenfilet, serviert mit Waldorfsalat, Toast und Butter		c,f,g, i,a,d, 4	Pfefferpotthast vom Rind, serviert mit Schwenkkartoffeln und Spitzkohl		i,a, j,l
Mittwoch 02.03.2022	Grießschnitte mit warmen Aprikosen und Vanillesauce		c,g,l	Rührei mit Schinken und Champignons, dazu Butterkartoffeln und ein Salat		c,g,l
Donnerstag 03.03.2022	Wirsinggemüse mit Kartoffeln und einer Bratwurst, dazu Bratensauce		i,a, j,l	Rinderzunge in Madeira, serviert mit Butterbohnen und Dampfkartoffeln		i,a, j,l
Freitag 04.03.2022	Gebratenes Seelachsfilet mit Sc. Hollandaise,Bohnen und Butterkartoffeln		c,g,i, a,j,l	Hühnerfrikassee mit Spargel und Champignons, dazu Erbsenreis		g,i, a,l
Samstag 05.03.2022	Käse-Lauchsuppe mit Hackfleisch und frischen Kräutern		c,g, a,8	Fleischkäse mit Spiegelei und Bratkartoffeln		i,a, j,d, l
Sonntag 06.03.2022	Schweineschnitzel mit Rahmsauce, dazu Möhrengemüse und Butterkartoffeln		c,g, i,a, j	Gegrillte Ente mit leichter Orangen-Pfeffersauce, dazu Broccoli und Kartoffeln		c,g,i, a,j,l

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe:/ Allergene: **1** Konservierungsstoffe, **2** Farbstoff, **3** Süßungsmittel, **4** Zuckerart und Süßungsmittel, **5** Geschmacksverstärker, **6** Antioxidationsmittel, **7** Phosphat , **a** glutenhaltige Getreide , **b** Krebstiere, **c** Eier, **d** Fisch, **e** Erdnüsse, **f** Sojabohnen, **g** Milch, **h** Schalenfrüchte, **i** Sellerie, **j** Senf, **k** Sesam, **l** Schwefeldioxid und Sulphite, **m** Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse.