

Täglich wechselnde Vorsuppe und Dessert

Menü 1

Menü 2

Montag 22.11.2021	Gebratenes Fischmedaillon mit Lauchgemüse, Senfsauce und Kartoffeln		i,a, j,l	Gemüse-Nudelpfanne mit frischen Champignons, getrockneten Tomaten und Kräutersauce		f,g, i,a, 4
Dienstag 23.11.2021	Schweineschulter auf südfranzösischer Art mit Wurzelgemüse und Knoblauch ,dazu Butterkartoffeln		g,i, l	Sauerkrautgemüse mit Mettwurst und Kartoffelwürfeln		i,a, j,l, 7
Mittwoch 24.11.2021	Grießschnitte mit warmem Aprikosenkompott		c,g, a,l	Tortellini mit Schinken-Sahnesauce, dazu ein Salat		c,g, a,l
Donnerstag 25.11.2021	Bifteki (Rindfleischfrikadelle mit Feta) mit Tomatensauce und Balkanreis		c,g, a,l	Rosenkohlgemüse mit gebratenem Speck und Kartoffelpüree		g,i, a,j, l
Freitag 26.11.2021	Heringsfilet in Dill-Senfsauce mit Äpfeln und Gurken, dazu Schnittlauchkartöffelchen		g,j, d,l	Gegrillte Hähnchenkeule mit Erbsen und Möhren, dazu Sahnepüree		g,i, a,j, l
Samstag 27.11.2021	Rindfleischsuppe mit Reis und frischem Gemüse		a,l	Bauernpfanne mit Speck, Zwiebeln und Kartoffeln, dazu ein Salat		j,l
Sonntag 28.11.2021	Kalbsragout mit Waldpilzen, dazu Blumenkohl und Krokette		i,a, j,l	Schollenfilet „Müllerin Art“ in Butter gebraten mit Bohnen und Dampfkartoffeln		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.