

Speisenkarte

23.03. – 29.03.2020

Sie haben zusätzlich jeden Tag eine große Auswahl an frischem Gemüse und Salaten sowie am Nachmittag an leckeren Kuchen in unserer Cafeteria.

	Menü 1	Menü 2	Vegetarisch
Mo	Kraftbrühe mit Einlage 13,20 „Matjesfilet „Hausfrauenart“ mit Äpfeln, Gewürzgurken, Zwiebeln und kleinem Salatbukett dazu Petersilienkartoffeln 17,18 Personal:3,40€ Gast:5,50€	Kraftbrühe mit Einlage Spanische Kartoffelpfanne mit Chorizo, frischem Majoran, Schnittlauch und roten Zwiebeln dazu Kopfsalat an Saure Sahne- Dressing und Dill 17,18 Personal:3,40€ Gast:5,50€	Kraftbrühe mit Einlage 13,20 Spaghetti an fruchtigem Tomaten-Basilikum-Sugo mit Parmesan und frischen Toppings 11a,13,17,18 Personal:3,40€ Gast:5,50€
Di	Cremesuppe 11a,17,18,20 Hähnchenschnitzel mit Blumenkohl-Gemüse und Majoran-Kartoffelpüree 11a,17,18 Personal:4,50€ Gast:6,50€	Cremesuppe 11a,17,18,20 Deftige Gulaschsuppe mit Rindfleisch, Karotten, Kartoffeln, Paprika, Zwiebeln und frischem Landbrot 11a,20 Personal:3,40€ Gast:5,50€	Cremesuppe 11a,17,18,20 Omas Milchreis mit heißen Kirschen an Zucker & Zimt dazu Stückobst 17,18 Personal:3,40€ Gast:5,50€
Mi	Kraftbrühe mit Einlage 13,20 Hausgemachte Frikadellen mit Karotten-Lauch-Gemüse und Salzkartoffeln 11a,17,18,21 Personal:3,40€ Gast:5,50€	Kraftbrühe mit Einlage 13,20 Spaghetti alla Carbonara mit Trüffel, frischer Petersilie, geschrotetem Pfeffer, Speck, und Parmesan 11a,13,17,18 Personal:3,40€ Gast:5,50€	Kraftbrühe mit Einlage 13,20 Gebackener Camembert an frischem Salatteller mit Preiselbeeren und Honig-Senf- Dressing dazu Baguette 11,18,13,17 Personal:3,40€ Gast:5,50€
Do	Cremesuppe 11a,17,18,20 Schupfnudel-Pfanne mit frischem Spitzkohl, Zwiebelmett und Liebstöckel-Dip 11a,17,18 Personal:3,40€ Gast:5,50€	Cremesuppe 11a,17,18,20 Geschnetzeltes vom Schwein mit Champignons, frischem Thymian und Haselnuss-Spätzlen dazu Gurkensalat 11a,13,17,18,20,21 Personal:5,40€ Gast:7,50€	Cremesuppe 11a,17,18,20 Mit Honig-Rosmarin glasierter Schafskäse auf frischem Ratatouille-Gemüse dazu Kartoffel Wedges 13,17,18 Personal:3,40€ Gast:5,50€
Fr	Kraftbrühe mit Einlage 13,20 Putengeschnetzeltes mit Ofenkartoffel an frischem Lauch-Zwiebel-Speck und Kräuter-Dip 13,17,18 Personal:3,40€ Gast:5,50€	Kraftbrühe mit Einlage 13,20 Gebratenes Zanderfilet an Orangen-Fenchel-Gemüse und Oliven-Risotto 11a,17,18,20 Personal:6,90€ Gast:9,50€	Kraftbrühe mit Einlage 13,20 Vegetarische gefüllte Enchiladas mit frischem Paprika, Mais, Koriander Kidneybohnen und BBQ-Honig-Sauce 11a,13,17,18 Personal:3,40€ Gast:5,50€
Sa	Kleiner Salat 3 Kohlsuppe mit frischem Wirsing, Weißkohl, Blumenkohl, Möhren, Sellerie und Kartoffeln dazu Rindfleisch 11a Personal:3,40€ Gast:5,50€	Kleiner Salat 3 Herzhafte Nudelsuppe mit frischem Suppengemüse und Hühnerfleisch 11a Personal:3,40€ Gast:5,50€	Kleiner Salat 3 Kohlsuppe mit frischem Wirsing, Weißkohl, Blumenkohl, Möhren, Sellerie und Kartoffeln 11a Personal:3,40€ Gast:5,50€
So	Cremesuppe 11a,17,18,20 Geschmorter Schweinebraten an Klößen und Apfel-Rotkohl 11a,18,17,20 Personal:5,40€ Gast:7,50€	Cremesuppe 11a,17,18,20 Nudelaufbau mit frischen Erbsen, Möhren und Speck 11a,17,18,20,21 Personal:3,40€ Gast:5,50€	Cremesuppe 11a,17,18,20 Warmer Apfelstrudel mit Zimt & Zucker an Vanillesoße dazu Obstsalat 11a,13,18,17 Personal:3,40€ Gast:5,50€

Zusatzstoffe: 1 mit Farbstoff; 2 mit Konservierungsstoff; 3 mit Süßungsmittel; 4 mit Phosphat; 5 mit Antioxidationsmittel; 6 mit Geschmacksverstärker; 7 geschwärzt; 8 mit Phenylalalinquelle; 9 gewachst; 10 geschwefelt

Allergene: 11 mit glutenhaltigem Getreide; 12 mit Krebstiere; 13 mit Ei; 14 mit Fisch; 15 mit Erdnüssen; 16 mit Sojabohnen; 17 Milch; 18 Laktose; 19 Schalenfrüchte; 20 Sellerie; 21 Senf; 22 Sesamsamen; 23 Schwefeloxid und Sulfid; 24 Lupinen; 25 Weichtiere