



Speiseplan vom 21.03.2022 bis 25.03.2022

Montag 21.03.2022	Menü 1: Schweinesteak mit Letscho und Kartoffelecken ^{A, I, O} 5,00 €
	Menü 2: Spinat Knuspermedaillon mit Kartoffelstampf und Kräutersauce ^{A, C, G, I, O} 4,30 €
	Dessert: Tagesdessert 0,50 €
Dienstag 22.03.2022	Menü 1: Paniertes Schollenfilet mit Kartoffel-Lauchgratin und Tomatensalat ^{A, C, O} 5,00 €
	Menü 2: Gemüserösti mit Kräuterquark und Salat ^{C, G, I, 2} (vt) 4,30 €
	Dessert: Tagesdessert 0,50 €
Mittwoch 23.03.2022	Menü 1: Bolognese mit Penne und Reibekäse ^{A, I, O, 1, 2} 5,00 €
	Menü 2: Rührei mit Kartoffelstampf Speck und Zwiebel dazu Spinat ^{A, C, G, O, 2, 3} 4,30 €
	Dessert: Tagesdessert 0,50 €
Donnerstag 24.03.2022	Menü 1: Kasseler-Kotelett mit Brechbohnen in Rahmsauce dazu Kartoffeln ^{A, C, O, 10} 5,00 €
	Menü 2: Gefüllte Kartoffeln mit buntem Salat ^{A, G, O, 2, 3, 8} 4,30 €
	Dessert: Tagesdessert 0,50 €
Freitag 25.03.2022	Menü 1: Hausgemachter Kartoffelsalat mit Wiener Würstchen ^{A, C, G, J, 2, 10} 5,00 €
	Menü 2: Bunter Salatteller mit Hähnchenstreifen und Sylter-Dressing dazu Brötchen ^{A, O} 4,30 €
	Dessert: Tagesdessert 0,50 €

Allergene

A Gluten, B Krebstiere, C Ei, D Fische, E Erdnüsse, F Soja, G Milch, H Schalenfrüchte und Nüsse, I Sellerie, J Senf, K Sesamsamen, L Schwefeldioxid und Sulphite, M Lupinen, N Weichtiere, O Weizen

Zusatzstoffe

1 mit Farbstoff, 2 mit Konservierungsmittel, 3 mit Antioxidationsmittel, 4 Geschmacksverstärker, 5 geschwefelt, 6 geschwärzt, 7 gewachst, 8 mit Phosphat, 9 mit Süßungsmitteln, 10 mit Nitritpökelsalz

Legende

vt - vegetarisch, vn - vegan, d - Diät