



Speiseplan vom 20.02.2023 bis 24.02.2023

- Montag 20.02.2023**
- Menü 1: Broccoli- Nuss Ecke mit Sourcream und Salat ^{A, C, F, G, O} (vt) 5,00 €
- Menü 2: Schweinegulasch mit Pilzen und Spätzle ^{A, G, I, J, O, 4} 5,50 €
- Dessert: Dessert nach Wahl 0,60 €
-
- Dienstag 21.02.2023**
- Menü 1: gebratene Hähnchenstreifen in Curry-Ananassauce mit Gemüsereis ^{A, G} 5,50 €
- Menü 2: Gebratenes Seelachsfilet mit Pfannengemüse, Kräutersauce und Kartoffeln ^{A, D, G, I} 6,00 €
- Dessert: Dessert nach Wahl 0,60 €
-
- Mittwoch 22.02.2023**
- Menü 1: Schweineleber mit geschmorten Äpfeln und Zwiebeln, Bratensauce und Stampfkartoffeln ^{A, I, J, O} 5,50 €
- Menü 2: Nudeln mit Pesto- Sahnesauce und lauwarmen Cherry Tomaten und Parmesan Splittern ^{A, E, F, G, I, J, O} (vt) 5,00 €
- Dessert: Dessert nach Wahl 0,60 €
-
- Donnerstag 23.02.2023**
- Menü 1: Hamburger Schnitzel mit Buttergemüse und Bratkartoffeln ^{A, C, I, J} 6,00 €
- Menü 2: Matjes mit Bratkartoffeln und Salat ^{D, G, 2, 10} 6,00 €
- Dessert: Dessert nach Wahl 0,60 €
-
- Freitag 24.02.2023**
- Menü 1: mediterrane Kartoffel Pfanne mit Kräuterquark ^G (vt) 5,00 €
- Menü 2: Schweinshaxe mit Bayrisch Kraut und Kartoffeln ^{A, O, 10} 6,00 €
- Dessert: Dessert nach Wahl 0,60 €

Allergene

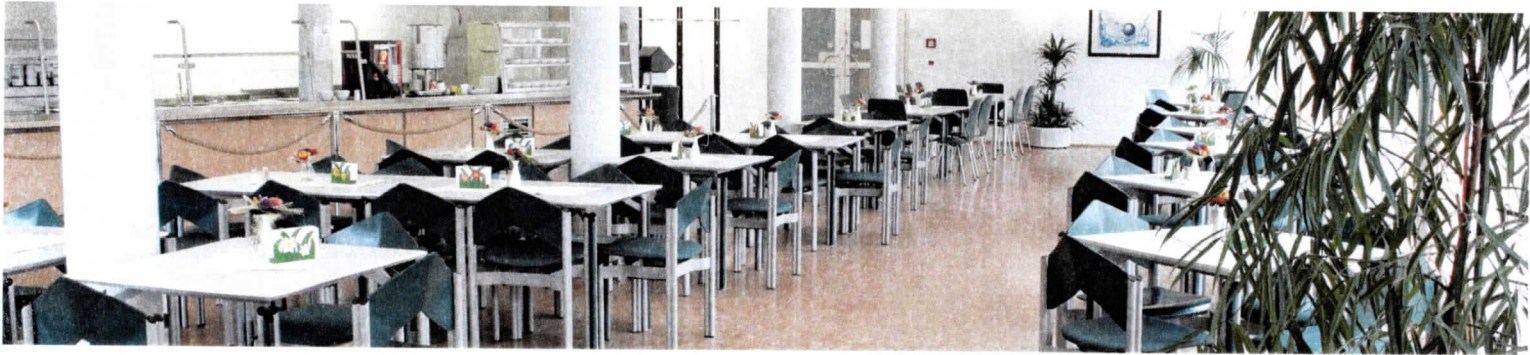
A Gluten, B Krebstiere, C Ei, D Fische, E Erdnüsse, F Soja, G Milch, H Schalenfrüchte und Nüsse, I Sellerie, J Senf, K Sesamsamen, L Schwefeldioxid und Sulphite, M Lupinen, N Weichtiere, O Weizen

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



Speiseplan vom 27.02.2023 bis 03.03.2023

Montag 27.02.2023	<p>✗ Menü 1: Lasagne Bolognese mit Salat ^{A, C, I} 5,00 €</p> <p>Menü 2: Linseneintopf mit Kasseler ^{A, I, 2, 3, 8, 10} 5,00 €</p> <p>Dessert: Dessert nach Wahl 0,60 €</p>
Dienstag 28.02.2023	<p>✗ Menü 1: Backfisch mit Bratkartoffeln, Remoulade und Möhrensalat ^{A, C, D, G, J, L, 2, 3, 9} 5,50 €</p> <p>Menü 2: Frikadelle mit Bohnen und Kartoffelgratin ^{A, C, G, I, J, O} 5,50 €</p> <p>Dessert: Dessert nach Wahl 0,60 €</p>
Mittwoch 01.03.2023	<p>Menü 1: Jägerschnitzel mit Tomatensauce und Nudeln ^{A, C, G, J, 8, 10} 5,50 €</p> <p>✗ Menü 2: Königsberger Klopse mit Kapernsauce und Stampfkartoffeln dazu Rote Beete ^{A, G, I, O} 5,50 €</p> <p>Dessert: Dessert nach Wahl 0,60 €</p>
Donnerstag 02.03.2023	<p>Menü 1: eingelegter Brathering mit Stampfkartoffeln, Zwiebeln und Salat ^{A, D, G, J} 5,50 €</p> <p>✗ Menü 2: Wurstgulasch mit Nudeln ^{A, J, 2, 3, 8} 5,00 €</p> <p>Dessert: Dessert nach Wahl 0,60 €</p>
Freitag 03.03.2023	<p>✗ Menü 1: Back-Camembert mit buntem Salat, Preiselbeer-Sahne und Brötchen ^{A, G, O} 5,00 €</p> <p>Menü 2: Hähnchenkeule mit Hausgemachtem Kartoffelsalat ^{C, G, I, J, O} 5,50 €</p> <p>Dessert: Dessert nach Wahl 0,60 €</p>

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