



Tel. 03583/796611

Speiseplan

Änderungen vorbehalten!

Woche		Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
04.08.-08.08.	I	Nudeln <i>a c</i> mit Wurstgulasch 5,80 €	Milchreis <i>g</i> braune Butter <i>g</i> Zimtzucker Kirschkompott <i>a</i> 5,80 €	Bratwurst mit Mauke <i>g</i> und Sauerkraut 6,20 €	Gelbe Erbseneintopf <i>k</i> mit Rauchfleisch Brot <i>a</i> Apfel-Birnenkaltschale <i>a</i> 5,80 €	Gebratenes Fischfilet <i>a d</i> Zucchini-Tomatensoße <i>k</i> Kräuterreis 6,40 €
	II	Feuerfleisch mit Gemüsereis <i>k</i> 6,20 €	Schaschlikpfanne mit gebackenen Kartoffelecken 6,40 €	Blumenkohl überbacken <i>a g</i> mit Mauke <i>g</i> Rohkost 6,20 €	Überbackene Hähnchenbrust <i>g</i> mit Tomaten-Currysoße <i>k</i> Kräuterreis 6,80 €	Möhreneintopf <i>k</i> mit Einbrenne <i>a</i> Schweinefleisch Brot <i>a</i> Nachtisch 5,80 €
11.08.-15.08.	I	Nudeln <i>a c</i> Sommergemüse- Hackfleischpfanne <i>k</i> 5,80 €	Eierragout <i>a c k</i> mit Petersilienkartoffeln Apfel-Möhrenrohkost 6,10 €	Hähnchenbrustfilet in Sesampanade <i>a c l</i> Rosmarin-Kräutersoße <i>a g</i> Gemüsereis 6,40 €	Sommerlicher Tomaten- Reiseintopf <i>k</i> Brot <i>a</i> Schokopudding <i>a</i> mit Vanillesoße <i>a g</i> 5,80 €	Fischfilet <i>d</i> in Backteig <i>a c</i> Mauke <i>g</i> Tomatensalat 6,40 €
	II	Schweinesteak mit Letscho und Reis Rohkost 6,40 €	Gebr. Rippchen mit Möhren-Maisgemüse Petersilienkartoffeln 6,80 €	Ganze Abern Quark <i>g</i> mit Leberwurst, Butter <i>g</i> und saurer Gurke <i>m</i> 6,20 €	Boulette <i>a m</i> Mauke <i>g</i> Sauerkraut 6,20 €	Gulaschsuppe <i>k</i> mit Brötchen <i>a</i> Dessert 6,10 €

bitte wenden

Allergene: a=Getreide b=Schalentiere c=Ei d=Fisch e=Erdnuß f=Sojabohne g=Milch h=Schalenfrüchte/Nüsse

k=Sellerie l=Sesam m=Senf n=Lupinen o=Weichtiere

Trotz aller Sorgfalt ist es möglich, das sich Spuren o. g. Allergene im Essen befinden ohne dekariert zu sein.