



Tel. 03583/796611

Speiseplan

Änderungen vorbehalten!

Woche		Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
03.11.-07.11.	I	Spaghetti <i>a c</i> alla carbonara <i>a g</i> 6,10 €	Eier <i>c</i> in Senfsoße <i>a m</i> mit Petersilienkartoffeln Rohkost 6,10 €	Schweinebraten mit Petersilienkartoffeln und Sauerkraut 6,40 €	Kartoffel-Kürbis- Möhrencremesuppe <i>g k</i> mit frischer Petersilie Brot <i>a</i> Stracciatellajoghurt <i>g</i> 5,80 €	Paniertes Fischfilet <i>a c d</i> mit Kartoffeln und Wirsing in Rahm <i>g</i> 6,40 €
	II	Möhreneintopf <i>k</i> mit Einbrenne <i>a</i> und Schweinefleisch Brot <i>a</i> Dessert 5,80 €	Steak "Hawaii" (mit Ananas und Käse überb.) <i>g</i> auf Currysoße <i>a g</i> geb. Kartoffelecken Rohkost 6,80 €	Bandnudeln <i>a c</i> mit Tomatenragout und ger. Schafskäse <i>g</i> 6,10 €	Böhmischer Kartoffelsalat mit Schnitzel <i>a c m</i> 6,40 €	Panierte Leber <i>a c</i> mit Maufg <i>g</i> Salatbeilage 6,40 €
10.11.-14.11.	I	Butterspätzle <i>a c g</i> mit Tomatensoße <i>k</i> Reibekäse <i>g</i> 6,10 €	Vorsuppe <i>k</i> Hausgem. Quarkkeulchen <i>a c g</i> mit Zucker Apfelmus 6,20 €	Schweinegulasch <i>a k</i> mit Kartoffeln und Rotkraut 6,40 €	Leckerer herbstlicher Eintopf <i>k</i> Brot <i>a</i> Honig-Limettenquark <i>g</i> 5,80 €	Gebratenes Fischfilet <i>a d</i> in Dillsoße <i>a g</i> mit Kartoffeln Rohkost 6,40 €
	II	Deftiger Porreeintopf <i>k</i> mit Rauchfleisch Brot <i>a</i> Dessert 5,80 €	Hausgemachtes Cordon bleu vom Schwein <i>a c g</i> mit Reis und Letscho 6,80 €	Nudelauflauf <i>a c g</i> mit buntem Gemüse und Käse überbacken <i>g</i> 6,20 €	Käbstersteak mit Setzei <i>c</i> Kartoffeln und Porreegemüse 6,80 €	Nudeln <i>a c</i> mit Wurstgulasch 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.