



Tel. 03583/796611

Speiseplan

Änderungen vorbehalten!

Woche		Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
01.12.-05.12.	I	Butternudeln a c g mit gebr. Würstwürfeln 5,80 €	Mauke g mit Rahmspinat g und Rührei c g 6,10 €	Leberwurstfülle a Mauke g Sauerkraut 6,40 €	Dicker Eintopf von Wurzelgemüse k mit Kartoffeln und Schweinefleisch Brot a Möhrenquark g 5,80 €	Gebratenes Seelachsfilet (mehliert) a d mit Kartoffel-Kürbisstampf g Rohkost 6,40 €
	II	Herzhafte Schweinefleischpfanne mit Reis 6,40 €	Wildroster mit Rotweinzwiebeln und Mauke g 6,80 €	Blumenkohl-Käseeintopf g mit Rauchfleisch Brot a Dessert 5,80 €	Schweineschnitzel a c mit Bratkartoffeln und Rohkost 6,80 €	Schweinebraten mit Kartoffeln und Sauerkraut 6,40 €
08.12.-12.12.	I	Käsespätzle a c g 6,10 €	Vanillepuddingsuppe a c g mit Buchteln a c g Hausgem. Fruchtkompott 5,80 €	Gebäckene Hähnchenkeulen mit Petersilienkartoffeln und Möhrengemüse 6,80 €	Cremige Kartoffel- Gemüsesuppe g k Brot a Vanillepudding c g mit Apfelsoße 5,80 €	Gebratenes Fischfilet d (mehliert a) mit Mauke g und Buttergemüse g 6,40 €
	II	Gebackener Fleischkäse mit Spiegelei c Bratkartoffeln Blumenkohlsalat 6,80 €	Nudelauflauf a c g Tomate-Mozzarella g mit Schinkenstreifen 6,20 €	Tomaten-Kräuterrührei c g mit Lauchzwiebeln Mauke g 6,10 €	Putensteak in Eihülle c Ofenkartoffeln Letscho 6,80 €	Jägerschnitzel a c mit Mauke g und Buttergemüse g 6,40 €

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.

