



Tel. 03583/796611

Speiseplan

Änderungen vorbehalten!

Woche		Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
19.10.-23.10.	I	Butternudeln <i>a c g</i> mit Reibekäse <i>g</i> und Jagdwurst 6,20 €	Ganze Kartoffeln mit Kräuterquark <i>g</i> , Butter <i>g</i> , Leberwurst, saurer Gurke 6,40 €	Gebratenes Hähnchenbrustfilet (mehliert <i>a</i>) Möhrengemüse in Rahm <i>g</i> Reis 6,80 €	Cremiger Möhre Eintopf mit Kartoffeln <i>k</i> Brot <i>a</i> Preiselbeerquark <i>g</i> 6,10 €	Hausgem. Fischstäbchen <i>a c d</i> Mauke <i>g</i> und Buttererbsen <i>g</i> 6,80 €
	II	Hausgemachte Kohlrouladen <i>a</i> mit Kartoffeln <i>g</i> und Schmorkohl 6,80 €	Sahnegeschnetzeltes <i>g</i> mit Spätzle <i>a c</i> 6,80 €	Vorsuppe <i>k</i> Hausgemachter Kaiserschmarrn <i>a c g</i> mit Apfelmus 6,40 €	Spinatlasagne <i>a c g</i> Rohkost 6,40 €	Nierchen süßsauer <i>a</i> mit Mauke <i>g</i> Krautsalat 6,60 €
26.10.-30.10.	I	Spaghetti <i>a c</i> Bolognese <i>k</i> 6,20 €	Vorsuppe <i>k</i> Kartoffel-Möhrenpuffer <i>a c</i> mit Kräuterquark <i>g</i> 6,40 €	Jägerschnitzel <i>a c</i> mit Mauke <i>g</i> Apfel- Kraut- Rohkost 6,60 €	Käse-Laucheintopf mit Hackfleisch <i>g k</i> Brot <i>a</i> Schokopudding <i>a g</i> mit Vanillesoße <i>a g</i> 6,10 €	Fischfilet <i>d</i> in Eihülle <i>c</i> mit Mauke <i>g</i> Rohkost 6,80 €
	II	Kartoffel- Krauteintopf Norddeutsche Art <i>g</i> Dessert 6,10 €	Rindergulasch mit Apfelrotkraut und Böhmische Knödel <i>a c</i> 6,80 €	Nudeln <i>a c</i> mit Wurstgulasch 6,20 €	Boulette <i>a c</i> mit Letscho Kartoffeln Rohkost 6,40 €	Hähnchenspieß mit Kokos- Currysoße <i>a</i> überbackene Tomaten <i>g</i> Reis 6,80 €

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.