

Unser Menüplan

vom 17.02.2020 bis 23.02.2020
Täglich von 8 bis 18 Uhr
Mittagstisch 12-14 Uhr
Restaurant/Café Jedermann



MONTAG	Menü 1 6,30 € Tagessuppe (i,g) Spaghetti(a,c) mit Tomatensauce(a,g) und geriebener Käse(g) dazu bunter Salat(g,i) Quark mit marinierten Birnen(g)	Menü 2 6,30 € Tagessuppe (i,g) Gebackener Kassler(1,2,a,i,g) mit Bratkartoffeln(1,2), dazu Weißkohlgemüse(g) Quark mit marinierten Birnen(g)
	Menü 1 6,30 € Tagessuppe (c,i) Hähnchenkeule(a,c,g) mit Möhrengemüse(a,g) und Kartoffelwedges(a) Milchreis(g) mit Fruchtmus der Saison	Menü 2 6,30 € Tagessuppe (c,i) Erbseneintopf(i,3,a) mit einer Bockwurst(1,2,i,i) und Brötchen(a,f) Milchreis(g) mit Fruchtmus der Saison
MITTWOCH	Menü 1 6,30 € Tagessuppe (i,g) Omelette(c,g) mit Rahmspinat(g,a) und Sahnepüree(g) Mandelpudding(g,a)	Menü 2 6,30 € Tagessuppe (i,g) Putenbraten aus dem Ofen in Honig-Senfsauce(a,j,i,g) mit Blumenkohl(g,c,i) und Röstis Mandelpudding(g,a)
	Menü 1 6,30 € Tagessuppe (c,i) Wirsinguntereinander(g) mit Kartoffelwürfeln und Mettwurst(1,2) Bananenpudding(g)	Menü 2 6,30 € Tagessuppe (c,i) Hähnchen Cordon Bleu(a,c,g) mit Kohlrabigemüse(a,g) und Butterkartoffeln(g) Bananenpudding(g)
FREITAG	Menü 1 6,30 € Tagessuppe (i,g) Atlantik-Seelachsfilet paniert(a,c,d) mit Remoulade(1,2,3,4,12,a,c,i) und warmen Kartoffelsalat(i) Pflirsichquark(g)	Menü 2 6,30 € Tagessuppe (i,g) Schweinenackensteak „Strindberg“ (f,i,a) mit Spiralnudeln(a,c,g) und Tomatensalat(2,13,i,j) Pflirsichquark(g)
	Menü 1 6,30 € Tagessuppe (i,g) Heidelbeerpfannkuchen(a,c,g) mit Vanillesauce(g) Obstdessert	Menü 2 6,30 € Tagessuppe (i,g) Deftige Chili con carne(a,i) mit Baguette(a,g) Obstdessert
SONNTAG	Menü 1 8,30 € Tagessuppe (c,i) Kalbsrahmgulasch(a,g,i) mit Spätzle(a,c,g) und gemischtem Salat(g,i) Pistazienpudding(g,12,h)	Menü 2 8,30 € Tagessuppe (c,i) Grillteller nach Art des Hauses(2,i,g,a) mit buntem Gemüse(g,c,i) und Pommes frites Pistazienpudding(g,12,h)

evtl. enthaltene Zusatzstoffe:
1 mit Konservierungsstoffe, 2 mit Antioxidationsmittel, 3 mit Geschmacksverstärker, 4 mit Süßungsmittel, 10 enthält eine Phenylalaninquelle, 12 mit Farbstoff
13 geschwefelt, 14 gewachst, 15 geschwärzt, 16 mit Phosphat, 17 mit Milchpulve 25 Chininhaltig, 26 koffeinhaltig, 27 mit Nitritpökelsalz, 28 mit Säuerungsmittel, 29 mit Stabilisatoren, 30 mit Verdickungsmittel

Potenzielle Allergene:
a Glutenhaltiges Getreide, b Krebstiere, c Eier, d Fische, e Erdnüsse, f Sojabohnen, g Milch, h Schalenfrüchte, i Sellerie, j Senf, k Sesamsamen, l Schwefeldioxid/Sulphite, m Lupinen, n Weichtiere

Hinweis:
Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein,
die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.

Änderungen vorbehalten!