

SPEISEKARTE

Abendessenplan 2018

Menü 1	Rinderroulade ^{1,2,4,H,I} mit herzhafter Bratensoße Apfelrotkohl Kartoffelknödel ^{A(Weizen),B*}	Vegetarische Moussaka mit Kartoffeln, Auberginen & Zwiebeln Salat der Saison*
Menü 2	Rippchen vom Schwein aus dem Ofen Kartoffelecken ^{A(Weizen)} Salat der Saison*	Vegetarisches Milchschnitzel ^{A(Weizen),F,M} Kartoffelecken ^{A(Weizen)} Salat der Saison*
Menü 3	Putengeschnetzeltes „Jäger Art“ Eierspätzle Salat der Saison*	Spätzle- Pilzpfanne mit Brokkoli & Karotten ^{A(Weizen),B} Salat der Saison*
Menü 4	Schweinelachsschnitzel in Röstzwiebel- Backteig ^{A(Weizen)} Gitterpommes ^{A(Weizen)} Salat der Saison*	Gemüsepfanne mit Champignons Gitterpommes ^{A(Weizen)} Salat der Saison*
Menü 5	Gulasch vom Rind Farfalle- Nudeln Salat der Saison*	Vegetarische Lasagne ^{A(Weizen),F,M} Salat der Saison*
Menü 6	Gefüllter Schweinenacknbraten mit Mett & Paprika ² deftige Bratensoße Rosenkohl Salzkartoffeln*	Mediterranes Gemüse in Kräutersoße Rosenkohl Salzkartoffeln*
Menü 7	Lachsfilet in Blätterteig mit Spinatfüllung ^{A(Weizen),C,F,IM} Kartoffelgratin ^{F,M} Salat der Saison*	Orientalische Gemüse-Couscouspfanne ^{A(Weizen)} Salat der Saison*

*zu allen Gerichten gibt es ein tagesaktuelles Dessert, Fruchtsaft & Mineralwasser

Alle Gerichte je 9,50 EUR/Person

Für Allergiker oder bei Lebensmittelunverträglichkeiten stehen die Speisen in den Varianten vegetarisch, glutenfrei, laktosefrei nach Voranmeldung bis 14 Tage vor Anreise zur Verfügung.

Bitte wählen Sie 1 Gericht für Ihre Gruppe aus