

SPEISEKARTE

Mittagessenplan 2018

Menü 1	Gulasch vom Schwein mit Butterbohnen Salzkartoffeln *	Gemüse- Hirtenpfanne mit Reisnudeln & Käse ^{2, A(Weizen),H,F,M} Salat der Saison *
Menü 2	Lasagne „Bolognese“ ^{A(Weizen),F,M} Vom Rind Salat der Saison *	Vegetarische Lasagne ^{A(Weizen),F,M} Salat der Saison *
Menü 3	Hähnchenschenkel Kartoffelecken ^{A(Weizen)} Salat der Saison *	Vegetarische Bratwurst in Ketchupsoße ^{5,A(Weizen),B,E,I} Kartoffelecken ^{A(Weizen)} Salat der Saison *
Menü 4	Bauernhacksteak „Cordon bleu“ ^{1,2,A(Weizen),B,F,M} Sommergemüse Kartoffelpüree ^{2,8,F,M *}	Gefüllte Bauernteig- Tasche mit Spinat & Käse ^{A(Weizen),B,F,M} Salat der Saison *
Menü 5	Burgunder Braten ^{1,2,A(Weizen),} dunkle Bratensoße Mischgemüse Salzkartoffeln *	Vegetarisches Bami Goreng ^{A(Weizen),E} Salat der Saison *
Menü 6	Hühnerfrikassee mit Möhren ^{A(Weizen),F,M} Langkornreis Salat der Saison *	Safran- Gemüsereis- Pfanne mit buntem Gemüse ^{F,M} Salat der Saison *
Menü 7	Putenfleischkäse ^{1,2,9,} mit Röstzwiebeln Rahmgemüse Kartoffelpüree ^{2,8,F,M *}	Vegetarischer Bratling ^{A(Weizen),B,H} mit Röstzwiebeln Rahmgemüse ^{F,M} Kartoffelpüree ^{2,8,F,M *}
Menü 8	Küstenbackfisch- Filet ^{A(Weizen),B,C,I} Kartoffelsalat ^{4,B,F,M} Hausgemachte Remoulade ^{4,B,F,M} Salat der Saison *	Gefüllte Kartoffeltasche ^{A(Weizen) F,M} Kartoffelsalat ^{4,B,F,M} Salat der Saison *

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

Alle Gerichte je 7,50 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 Menü für Ihre Gruppe aus.