

## SPEISEKARTE

## Mittagessenplan 2019

Menü 1	Putengulasch mit Butterbohnen Salzkartoffeln*	Gemüse- Hirtenpfanne mit Reisnudeln & Käse <sup>2, A(Weizen),H,F,M</sup> Salat der Saison*
Menü 2	Lasagne „Bolognese“ <sup>A(Weizen),F,M</sup> Vom Rind Salat der Saison*	Vegetarische Lasagne <sup>A(Weizen),F,M</sup> Salat der Saison*
Menü 3	Hähnchenschenkel Kartoffelecken <sup>A(Weizen)</sup> Salat der Saison*	Vegetarische Bratwurst in Ketchupsoße <sup>5,A(Weizen),B,E,I</sup> Kartoffelecken <sup>A(Weizen)</sup> Salat der Saison*
Menü 4	Hackbraten vom Schwein <sup>A(Weizen),B,E,F,H,I,M</sup> Braune Soße Sommergemüse Kartoffelpüree <sup>2,8,F,M*</sup>	Blumenkohl- Käse- Madailon <sup>A(Weizen)</sup> Braune Soße Sommergemüse Kartoffelpüree <sup>2,8,F,M*</sup>
Menü 5	Burgunder Braten <sup>1,2,A(Weizen),</sup> dunkle Bratensoße Mischgemüse Salzkartoffeln*	Quinoa-Erbsenfrikadelle <sup>H</sup> Vegetarische Soße Mischgemüse Salzkartoffeln*
Menü 6	Hühnerfrikassee mit Möhren <sup>A(Weizen),F,M</sup> Langkornreis Salat der Saison*	Safran- Gemüsereis- Pfanne mit buntem Gemüse <sup>F,M</sup> Salat der Saison*
Menü 7	Hähnchen-Cordon Bleu <sup>A(Weizen),1,F,M</sup> Rahmsoße <sup>F,M</sup> Mischgemüse Kartoffelkroketten <sup>8,B,F,M*</sup>	Vegetarischer Bratling <sup>A(Weizen),B,H</sup> Rahmsoße <sup>F,M</sup> Mischgemüse Kartoffelkroketten <sup>8,B,F,M*</sup>
Menü 8	Paniertes Schollenfilet <sup>A(Weizen)</sup> Kartoffelsalat <sup>4,B,F,M</sup> Hausgemachte Remoulade <sup>4,B,F,M</sup> Salat der Saison*	Gefüllte Kartoffeltasche <sup>A(Weizen) F,M</sup> Kartoffelsalat <sup>4,B,F,M</sup> 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.

[www.havenhostel.de](http://www.havenhostel.de)