



SPEISEPLAN



Essen I = 7,40 €/**8,00 €/**8,60 € | Wochentag | Essen II = 6,90 €

Montag

Schwarzwurzel-Kartoffel-Gratin ^{a(Weizen), g}
Fein abgeschmeckt mit Sahne, Muskat, Lorbeer, mit Käse überbacken, dazu saftiges Schweinsragout.

Spätzlepfanne ^{a(Weizen), c, g}
Eierspätzle mit Champignons, Schinken und Erbsen in der Soße.

Dienstag

2 ½ gefüllte Paprikaschoten ^{a (Weizen), g}
Mit leckerer Gehacktesoße, dazu Kräuterreis..

Nudelauflauf „Mailänder Art“ ^{a (Weizen), c, g}
Makkaroni mit Schinkenstreifen, Tomatenecken, Basilikum, Zwiebeln, mit Creme fraiche & Käse überbacken.

Lammfrikadellen ^{a(Weizen)} mit Schafskäse á 2,60 €

Mittwoch

Kasslerbraten
Herzhafter Kasslernackenbraten, dazu Kartoffeln und Schmorkraut.

Endivieneintopf ^{a (Weizen), g, j}
Dazu 1 große Portion gebratene Blutwurst.

****) Champagnerbraten** ^{a (Weizen), g}
Schweinerückenbraten mit Champagnerrahmsauce, dazu Blattspinat und Bandnudeln.

Donnerstag

Gefülltes Gemüse ^{a(Weizen) c, g}
Zucchini, Tomate, Champignon mit Hackfleisch und Käse überbacken, dazu Nudeln mit Schinkenrahmsauce.

Frische Reibekuchen ^{a(Weizen), c, g} á 1,35 €

Freitag

***) Nordisches Friesen-Schnitzel** ^{a(Weizen),c, g}
Großes Schweineschnitzel mit Wiesenkräutern und Moosbeeren, dazu Kartoffelpüree und Salat.

Rosenkohleintopf ^{a(Weizen), g}
Mit Kartoffeln untereinander gekocht. Dazu 1 Frikadelle.

Samstag

Rindfleischsuppe „Quer durch den Garten“ ⁱ = 6,20 €
Frisch für Sie gekocht. Mit viel Gartengemüse und SELLERIE.

Salate ^{c, d, g, i, j}

Dicker Reis ^g mit Kirschen = 6,90 €

Salatteller Natur = 6,40 € (Grüner Salat, Gurken, Möhren, Ei, Tomaten, Käse, Dressing)

Salatteller = 6,90 € (Grüner Salat, Gurken, Möhren, Ei, Tomaten, Käse, Thunfisch oder Kochschinken, Dressing)

Schichtsalat = 6,90 € (Mit Chinakohl, Sellerie, Paprika, Schinken, Dressing, Käse)

Vegetarisch ^{a (Weizen)}

Dessert ^g = 2,40 €

Curryreis mit Möhren und Erbsen

Pflaumen-Zimt-Mouse^g



SPEISEPLAN



Diese **Zusatzstoffe** können in unseren Speisen enthalten sein:

1. mit Farbstoff
2. mit Konservierungsstoff
3. mit Geschmacksverstärker
4. mit Süßungsmittel
5. kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken
6. enthält eine Phenylalaninquelle
7. mit Antioxidationsmittel
8. mit Phosphat
9. mit Milcheiweiß
10. koffeinhaltig
11. chininhaltig
12. geschwärzt
13. geschwefelt
14. mit Nitritpökelsalz
15. mit Nitrat
16. gewachst
17. Taurin
18. Gentechnisch veränderter Rohstoff

Diese **Allergene** können in unseren Speisen enthalten sein:

- a. Gluten, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
- b. Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- c. Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- d. Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse
- e. Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- f. Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- g. Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)
- h. Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse
- i. Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- j. Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- k. Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- l. Schwefeldioxid und Sulphite
- m. Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- n. Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

Mettwurst ¹⁴

Krakauer ^{7, 14}

Bockwurst ^{7, 14}

Rostbratwurst ⁸

Currywurstpfanne ^{8, 14}

Suppen ^{7, 14}

Eintöpfe ^{7, 14, 9}

Aufläufe ^{7, 9, 14}

Frikadellen ^{a (Weizen), j}

gebratene Schnitzel ^{a (Weizen), c}

gebratene Kotelett ^{a (Weizen), c}

gebratener Bauch ^{a (Weizen), c}

Soßen ^{a (Weizen), g, i, j}

Braten ^{a (Weizen), g, i, j}