Notwendige Änderungen vorbehalten

Speisenplan

02.November bis 06.November 2026

RSAG Zuhause unterwegs.

Tag	Menü 1 MA: 4,60 € Gäste: 7,90 €	Menü 2 MA: 4,90 € Gäste: 8,40 €
Montag	**„Quark mit frischen Kräutern“,** dazu Petersilienkartoffeln oder Röstiecken und Salatgarnitur (g, l)	„Hacksteak“, buntes Gemüse in einer Schnittlauchrahmsauce, dazu Petersilienkartoffeln (a, c, g, l)
Dienstag	**„Kartoffel/Pilzpfanne“** (Champignons und Zwiebeln in Olivenöl gebraten, geschwenkt mit kleinen Kartoffeln, verfeinert mit Pesto Rosso, Kräutern und Creme fraiche) (5, g, l)	„Dummerstorfer Bauernkotelett“ (Schweinekotelett mit einer Auflage aus geschmorten Jagdwurststreifen Zwiebeln, Letscho und Gemüse) , dazu Pommes frites oder Bratkartoffeln (3, 4, a, l)
Mittwoch	1. **„Bunter Gemüseeintopf“** dazu ein Paar Wiener Würstchen (3 ,4, l) 2. **“Gemüseeintopf”** (vegetarisch) (3 ,4, l)	**„**Gegrilltes Seelachsfilet“ mit einer Pesto Kruste (mit Schafskäse, Parmesan, Semmelbröseln und Pesto überbacken), dazu Sauce Hollandaise, Bratkartoffeln oder Dillkartoffeln (5, a, d, g,
Donnerstag	**Wokpfanne „Soja Pflaume“** (viel Wokgemüse in einer fruchtig/süß/sauren Sauce), dazu Duftreis (9, a, f)	Schweineroulade „ Pesto Rosso“ (gefüllte Roulade mit Paprika, Zwiebeln , Kochschinken, Käse und Basilikum) dazu Pesto - Sauce, Petersilienkartoffeln oder Spätzle, Salatbeilage (5, 9, g, l,)
Freitag	**„Röstitaler mit Rahmchampignon“** und Sour Creme, Salatbeilage (5, 9, a, c, g, (bei uns frisch hergestellt)	Rindersteak „Esterhazy“ (in einem Grillsud mit Rotwein und Wurzelgemüse), dazu Spätzle oder Petersilienkartoffel und Salat mit Hausmacher Dressing (a, g, i, l, j)

Unsere Empfehlung: „Gesund durch Salat“

Ihren Salatteller können Sie einen Tag im Voraus bis 11 Uhr in der Küche bestellen.

Die Salate werden zum bestellten Tag frisch zubereitet.

Kleiner Salat 4,60 € Gäste: 7,90 €

Großer Salat 4,90 € 8,40 €

Extras: 2,00 € 2,00 €

Zusatzstoffe

1 mit Farbstoff
2 mit Konservierungsstoff
3 mit Antioxidationsmittel
4 mit Geschmacksverstärker
5 geschwefelt
6 geschwärzt
7 gewachst (bei Obst)
8 mit Phosphat
9 mit Süßungsmitteln/ Zuckeraustauschmittel
10 enthält eine Phenylalaninquelle (Aspartam)

Allergene

a Gluten haltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut, Hybridstämme)
b Krebstiere
c Eier
d Fisch
e Erdnüsse
f Soja
g Milch (einschließlich Laktose,
h Schalenfrüchte,(Mandeln Haselnüsse usw.)
i Sellerie
j Senf
k Sesam
l Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/l, als SO_2 angegeben
m Lupine
n Weichtiere

Auch nicht gekennzeichnete Speisen können Spuren von Allergenen enthalten.