

Speisenplan

02. September bis 06. September 2024

Tag	Menü 1 7,50 €	Menü 2 8,00 €
Montag	<p>„Wokpfanne Bombay“ (Lauchzwiebeln, Tomatenwürfel, Paprika-, Zucchini-, und andere Gemüstreifen, mit Ingwer, Kokosmilch und Ananas) dazu Duftreis (2, 4, g, h, i,)</p>	<p>„Paniertes Schnitzel“ mit einem Kräuterquark-Dip, Kartoffel/Möhrenstampf, dazu Eisbergsalat mit Joghurt/Orangen-Dressing (5, a, c, g, l)</p>
Dienstag	<p>„Hausmacher Kartoffelsalat“ (auf Joghurtbasis), dazu Wiener Würstchen (bei uns hergestellter leichter Kartoffelsalat mit verschiedenen Kräutern) (3, 4, 5, a, c, g, l)</p>	<p>„Steinbeißerfilet in „Tandoori- Kokosmantel“ auf Curryspaghetti mit Tomatenconcasse und grünen Gurkenstückchen (a, c, g, 1, 4,)</p>
Mittwoch	<p>„Chinesische Eiernudeln“ mit feinen Gemüstreifen, frischem Koriander & Sweet Chili Sauce (2, 3, 9, a, l)</p>	<p>„Bauernroulade“ (bei uns frisch produziert, gefüllt mit Rauchschinken und Gewürzgurke), dazu Bratensud, gebuttertes Gemüse und Petersilienkartoffeln (2, 3, 5, 9, a, c, g, j, l)</p>
Donnerstag	<p>„Kartoffel-Pilzpfanne“ (Champignons und Zwiebeln in Olivenöl gebraten, geschwenkt mit kleinen Kartoffeln, verfeinert mit Pesto Rosso, Kräutern und Creme fraiche) (5, g, l)</p>	<p>„Gabelbissen vom Ostseehering“ (aus eigener Herstellung), dazu cremiger Kräuterdip, Bratkartoffeln, Salatbeilage (5, 9, c, g, l)</p>
Freitag	<p>„Herzhafte Soljanka“ mit Sauerrahm (DDR-Klassiker), dazu ofenfrisches Fladenbrot (2, 3, 4, g, i)</p>	<p>„ ½ Grillhähnchen“, dazu Bratkartoffeln oder Steakhouse-Pommes, Salatgarnitur (5, g, c)</p>

Neu!!! 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 4,20 €
Großer Salat 4,70 €
Extras: 2,00 €

Fett gedruckt = leichtere Kost

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, Schalenfrüchte, (Mandeln Haselnüsse usw.)
- h Sellerie
- j Senf
- k Sesam
- l Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/l, als SO₂ angegeben
- m Lupine
- n Weichtiere

Auch nicht gekennzeichnete Speisen können Spuren von Allergenen enthalten.