

Speisenplan

03.Februar bis 07.Februar 2025

Tag	Menü 1 7,50 €	Menü 2 8,00 €
Montag	„Rührei mit Schnittlauch“ dazu Rahmspinat und Petersilienkartoffeln (5, a, c, l)	„Züricher Pfannengeschnetzeltes“ (Rahmgessnetzeltes in einer Käsemarinade mit Champignons und Möhrenkugeln) dazu Petersilienkartoffeln oder Spätzle (2, 5, a, c, g, l)
Dienstag	„Tom Kha Gai“ (Thailändische Hühnersuppe mit Kokosmilch, Koriander, bunten Gemüsestreifen, feurig scharf), mit Duftreis als Einlage (f, i)	Backfisch „Hausmacher Art“, dazu cremiger Kräuterdipp, Bratkartoffeln und Salatbeilage (5, j, f, i, l)
Mittwoch	Wokpfanne „Soja Pflaume“ (viel Wokgemüse in einer fruchtig/süß/sauren Sauce), dazu Duftreis (9, a, f)	„Paniertes Schweinekotelett“, Bratensud, gebutterter Rosenkohl, Petersilienkartoffeln (3, 5, a, g, i, l)
Donnerstag	„Reispfanne“ (mit oder ohne Hähnchenfleisch, gebratener Reis mit einer Soja Sauce, Lauchzwiebeln, Möhren, Zucchini, Paprika, Ingwer und verfeinert mit Knoblauch und Curry), (a, f, i)	„Szegeidiner Gulasch“ (mit Sauerkraut und Champignons), dazu Petersilienkartoffeln oder Klöße (4, 5, 9, a, g, l)
Freitag	„Herzhafte Soljanka“ mit Sauerrahm (DDR-Klassiker), dazu Vollkornbrötchen (2, 3, 4, g, i)	„Hähnchenschnitzel mit einem Kräuterquarkdipp“, dazu Kartoffel/Möhrenstampf, Salat mit Hausmacher Dressing (5, a, c, g, l)

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 4,40 €
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
- i Sellerie
- j Senf
- k Sesam
- l Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/l, als SO₂ abgegeben
- m Lupine
- n Weichtiere

Auch nicht gekennzeichnete Speisen können Spuren von Allergenen enthalten.