

# Speisenplan

10.März bis 14.März 2025

Tag	Menü 1 7,50 €	Menü 2 8,00 €
Montag	<p><b>„Vegetarischer Gemüseteller“</b> (mit Brokkoli, Champignons, Blumenkohl, Möhrchen, Erbsen) <b>dazu Sauce „Hollandaise“, Petersilienkartoffeln oder Röstiecken</b> (5, a, c, g,)</p>	<p>„Paniertes Schnitzel“, mit einer Bratenjus, dazu gebuttertes Gemüse, Petersilienkartoffeln (5, a, g, l)</p>
Dienstag	<p>„Ei in Senfsauce“, <b>dazu Rote Bete und Petersilienkartoffeln</b> (3, 9, a, c, g, i, l)</p>	<p>Kräuterfischsteak, angerichtet auf Gemüse „süß-sauer“ (Zucchini, bunten Paprikas, Frühlingszwiebeln und andere Gemüse mit fruchtigem Chutney in einer Asiasauce), dazu Duftreis (a, c, f, i)</p>
Mittwoch	<p>„Vegetarische Ingwer/Kürbispfanne“ (mit viel Gemüse, Kokosmilch und Curry) <b>dazu Duftreis</b> (f, i, g)</p>	<p>„Krustenbraten mit Bratensud“, dazu gebutterter Rosenkohl und Petersilienkartoffeln (a, i, j, l)</p>
Donnerstag	<p>Spaghetti „Bolognese“ mit Parmesankäse (2, a, c, g)</p>	<p><b>„Mailänder Fischsteak“</b> (mit Tomatenscheiben belegt und Käse überbacken), <b>angerichtet auf einer Sauce mit Tomate, bunter Paprika und Gemüsestreifen dazu Bandnudeln</b> (2, a, c, d, g, i,)</p>
Freitag	<p>„Grillkartoffel mit mediterranem Grillgemüse“ dazu ein Kräuterquark (g)</p>	<p>Rindergeschnetztes „Lemon Pepper“ (mariniertes Rindfleisch mit Brokkoli-Röschen, Karottenstreifen, Lauchzwiebeln und Staudensellerie) angerichtet auf Bandnudeln oder Petersilienkartoffeln (4, a, f)</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 4,40 €**  
**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 Sellerie
- j Senf
- k Sesam
- l Schwefeldioxid und Sulfite  
in einer Konzentration von  
mehr als 10 mg/l, als SO<sub>2</sub>  
angegeben
- m Lupine
- n Weichtiere

**Auch nicht gekennzeichnete  
Speisen können Spuren von  
Allergenen enthalten.**