

Speisenplan

12.Mai bis 16.Mai 2025

Tag	Menü 1 7,50 €	Menü 2 8,00 €
Montag	<p>„Hausmacher Kartoffelsalat“ auf Joghurtbasis“ dazu Wiener Würstchen (bei uns hergestellter leichter Kartoffelsalat mit verschiedenen Kräutern) (3, 4, a, c, g, l)</p>	<p>Piccata Milanese“ (Hähnchenbrustfilet in Parmesan-Eihülle), mit Tomaten Sugo und Rosmarinkartoffeln (1, 2, a, c, g, l)</p>
Dienstag	<p>„Vegetarischer Gemüseteller“ (mit Spargel, Broccoli, Champignons, Blumenkohl, Möhrchen, Erbsen) dazu Sauce „Hollandaise“, Petersilienkartoffeln oder Röstiecken (5, a, c, g,)</p>	<p>„Dummerstorfer Bauernkotelett“ (Schweinekotelett mit einer Auflage aus geschmorten Jagdwurststreifen Zwiebeln, Letscho und Gemüse) , dazu Pommes frites oder Bratkartoffeln (3, 4, a, l)</p>
Mittwoch	<p>Vegetarische Gemüsepfanne „Dijon“, (buntes Wokgemüse in einer milden Dijon-Senfsauce), dazu Duftreis (a, g, i, j)</p>	<p>„Hausmacher Schweineroulade“ (bei uns frisch produziert), dazu Bratensud, Apfelrotkohl und Petersilienkartoffeln (5, 9, a, i, 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>„Dreierlei Heringshappen“ (angerichtet als schwedische Dillhappen, Herrensalat und Heringshappen in einer milden Currymarinade), dazu Bratkartoffeln und Salatgarnitur (1, 9, g)</p>
Freitag	<p>„Kaiserschmarrn“ mit Zwetschgenröster & Staubzucker (a, c, g)</p>	<p>„Rindersahneschnitte“ glaciert mit einem würzigen Bratensud an Spitzkohlgemüse dazu Petersilienkartoffeln (5, a, g, l)</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	Allergene
1 mit Farbstoff	a Gluten haltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut, Hybridstämme)
2 mit Konservierungsstoff	b Krebstiere
3 mit Antioxidationsmittel	c Eier
4 mit Geschmacksverstärker	d Fisch
5 geschwefelt	e Erdnüsse
6 geschwärzt	f Soja
7 gewachst (bei Obst)	g Milch (einschließlich Laktose, Schalenfrüchte, (Mandeln, Haselnüsse usw.)
8 mit Phosphat	h Sellerie
9 mit Süßungsmitteln/ Zuckeraustauschmittel	j Senf
10 enthält eine Phenylalaninquelle (Aspartam)	k Sesam
	l Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/l, als SO ₂ abgegeben
	m Lupine
	n Weichtiere

Auch nicht gekennzeichnete Speisen können Spuren von Allergenen enthalten.