

Speisenplan

12.Mai bis 16.Mai 2025

Tag	Menü 1 7,50 €	Menü 2 8,00 €
Montag	„Hausmacher Kartoffelsalat“ auf Joghurtbasis“ dazu Wiener Würstchen (bei uns hergestellter leichter Kartoffelsalat mit verschiedenen Kräutern) (3, 4, a, c, g, l)	Piccata Milanese“ (Hähnchenbrustfilet in Parmesan-Eihülle), mit Tomaten Sugo und Rosmarinkartoffeln (1, 2, a, c, g, l)
Dienstag	„Vegetarischer Gemüseteller“ (mit Spargel, Broccoli, Champignons, Blumenkohl, Möhrchen, Erbsen) dazu Sauce „Hollandaise“, Petersilienkartoffeln oder Röstiecken (5, a, c, g,)	„Dummerstorfer Bauernkotelett“ (Schweinekotelett mit einer Auflage aus geschmorten Jagdwurststreifen Zwiebeln, Letscho und Gemüse) , dazu Pommes frites oder Bratkartoffeln (3, 4, a, l)
Mittwoch	Vegetarische Gemüsepfanne „Dijon“, (buntes Wokgemüse in einer milden Dijon-Senfsauce), dazu Duftreis (a, g, i, j)	„Hausmacher Schweineroulade“ (bei uns frisch produziert), dazu Bratensud, Apfelrotkohl und Petersilienkartoffeln (5, 9, a, i, j, l)
Donnerstag	„Kartoffel/Pilzpfanne“ (Champignons und Zwiebeln in Olivenöl gebraten, geschwenkt mit kleinen Kartoffeln, verfeinert mit Pesto Rosso, Kräutern und Creme fraiche) (5, g, l)	„Dreierlei Heringshappen“ (angerichtet als schwedische Dillhappen, Herrensalat und Heringshappen in einer milden Currymarinade), dazu Bratkartoffeln und Salatgarnitur (1, 9, g)
Freitag	„Kaiserschmarrn“ mit Zwetschgenröster & Staubzucker (a, c, g)	„Rindersahneschnitte“ glaciert mit einem würzigen Bratensud an Spitzkohlgemüse dazu Petersilienkartoffeln (5, a, 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 Sellerie
- j Senf
- k Sesam
- l Schwefeldioxid und Sulfit
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.**