

Speisenplan

16.Juni bis 20.Juni 2025

Tag	Menü 1 7,50 €	Menü 2 8,00 €
Montag	Vegetarische Wokpfanne „Thai Red“ (Bambusschößlinge, mit viel Wokgemüse in einer feurig/scharfen Sauce), angerichtet auf Duftreis (f, g, i)	„Gegrillte Hähnchenschenkel, „Hausmacher Kartoffelsalat auf Joghurtbasis“ (bei uns hergestellter leichter Kartoffelsalat mit verschiedenen Kräutern) (c, g, l)
Dienstag	„Asiatische Fischpfanne“ (Fischwürfel in einer Currysauce mit Kokosmilch, Gemüsestreifen und Bambusschößlinge) angerichtet auf Duftreis (d, f, g)	„Schnitzel „Cordon bleu“ (gefüllt mit Kochschinken und Käse), dazu Sauce „Hollandaise“, Salatgarnitur, Bratkartoffeln oder Pommes frites (2, 3, 5, g, l)
Mittwoch	1. „Nudelaufbau „Florenz“ (mit Hackfleisch, Blattspinat und Tomatenwürfel in einer feinen Marinade mit Reibekäse gratiniert) (a, c, g) 2. „Nudelaufbau „Florenz“ (ohne Hackfleisch) (a, c, g)	„Paniertes Steinbeißer Filet auf Kartoffel-Kräuter-Püree“, dazu in Ingwerhonig glacierte Baby Möhrchen mit Lauchzwiebeln (a, g, i, l)
Donnerstag	„Milchreis“ mit Kirschfruchtsauce (auf Wunsch mit Zimt und Zucker) (1, 3, g)	„Kasseler Braten“ angerichtet auf jungem Spitzkohl mit einer Riesling-Rahmsauce, dazu Petersilienkartoffeln (3, a, g, l)
Freitag	Pasta „Pesto Rosso“, angerichtet mit Balkankäse & Oliven (a, c, g)	„Herzhafter Pfannengryos“ mit Tzatzikisauce auf griechischem Krautsalat, dazu Reis oder Petersilienkartoffeln (a, g, i, l) (unter Verwendung von Knoblauch)

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 Konservierungsmittel
- 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) | j | Senf |
| b | Krebstiere | k | Sesam |
| c | Eier | l | Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/l, als SO ₂ angegeben |
| d | Fisch | m | Lupine |
| e | Erdnüsse | n | Weichtiere |
| f | Soja | | |
| g | Milch (einschließlich Laktose, Schalenfrüchte, (Mandeln Haselnüsse usw.) | | |
| h | Sellerie | | |
| i | | | |
- Auch nicht gekennzeichnete Speisen können Spuren von Allergenen enthalten.**