

Speiseplan vom 23.10. bis 29.10.2017

Woche 43

Wir kochen täglich frisch für Sie!

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG	SAMSTAG	SONNTAG
Menü 1 7,30 € mit Dessert	Schwäbische Linsen und Spätzle Ein Paar Saiten (Schwein) Spätzle (5,E,G1,M)	Hausgemachtes Fleischküchle (Schwein) Bratensoße Apfelrotkraut Kartoffelpüree (4,5,G1,M)	7 Fleischbällchen "Mailänder Art" (Schwein) Tomatensoße mit Tomatenwürfel Farfallenukeln (E,G1,M)	Paniertes Schweineschnitzel Bratensoße, Wirsing- gemüse, Kartoffelpüree mit Röstzwiebeln (G1,M)	Rindergulasch "Hausfrauen Art" Bratensoße mit gedämpften Zwiebeln Maccronelli (E,G1,M)	Pfannenfrikadelle Bratensoße Bayrischkraut Kartoffelpüree BE4,0 (Schw,5,E,G1,M,S)	Winzersteak Schweinerückensteak natur, gefüllt mit Schinken und Käse, Zwiebelsoße Spätzle BE4,2 (1,5,E,G1,M)
Menü 2 7,30 € mit Dessert	Bifteki Hackfleischröllchen mit Käse gefüllt (Schwein) auf Tomatengemüse Langkornreis (G1,M,Se)BE4,1	Rahmtöpfe Putengeschnetzelteltes in Champignonrahmsoße Stricklinudeln Karottensalat (E,G1,M,S)BE4,2	Käseschnitzel Pan. Schweineschnitzel mit Käse gefüllt, Braten- soße, Cremespinat Bratkartoffeln (1,G1,M)BE4,0	Pasta Pasta Pasta Spaghetti Bolognese Hackfleisch- tomatensoße (Schwein) grüner Salat (E,G1,M,S)BE4,2	Paniertes Seelachsfilet Dillsahnesoße dazu Salzkartoffeln (F,G1,M) BE4,0		
Diabetiker 6,90 €	Pan. Schweineschnitzel mit Käse gefüllt Tomtensoße Spaghetti, gr. Salat BE4,2 (1,E,G1,M,S)	Paniertes Schweineschnitzel auf Soße mit Paprika, Zwiebeln, Champignons Mais dazu Spätzle (E,G1,M)	Rostbratwurst auf Sauerkraut Kartoffelpüree BE4,0 (5,G1,M)	Zwiebelhacksteak (Schwein) Bratensoße mit Röstzwiebeln Spätzle, Kartoffelsalat BE4,2 (5,E,G1,M,S)	Königsberger Hackbraten (Schwein) Kapernsoße Salzkartoffeln Rote Bete BE4,0 (4,G1,M)		
Klein&Fein 6,00 € mit Dessert	Fünf Chicken Nuggets Würfelkarotten Kartoffelpüree (G1,M)	vegetarisch Kartoffelsuppe mit Karottenstreifen ein Brötchen (E,G1,M)	Geb. Fleischkäse (Schwein) Bratensoße mit Röstzwiebeln Spätzle (5,E,G1,M)	Hausgemachter Hackbraten Bratensoße, Püree mit Röstzwiebeln (5,E,G1,M,S)	vegetarisch Gemüserösti auf Lauchgemüse Salzkartoffeln (G1,M)	Kartoffelsalat <small>Deklarationspflichtige Zusatzstoffe: 1=mit Farbstoff; 2=mit Konser- vierungsstoff; 3=mit Antioxidationsmittel; 4=mit Süßungsmittel; 5=mit Phosphat; 6=geschwärzt; A=mit Alkohol; Hauptallergene: E=Eier; Er=Erdnüsse; F=Fisch; G1=Weizen; G2=Roggen; G3=Gerste; G4=Hafer; G5=Dinkel; G6=Kamut; K=Krebstiere; L=Lupinen; M=Milch; S=Senf; Sd=Schwefeldioxid; Se=Sellerie; Sf1=Mandel; Sf2=Haselnuss; Sf3=Walnuss; Sf4=Kaschunuss; Sf5=Pecanuss; Sf6=Paranuss; Sf7=Pistazie; Sf8=Macadamianuss; Sm=Sesamsamen; So=Sojabohnen; W=Weichtiere.</small> Wir kochen ohne Geschmacksverstärker!	
Tagesmenü 6,60 €	vegetarisch Drei Pfannkuchen dazu warme Schokosoße (4,E,G1,M)	Paprika mit Hackfleischfüllung (Schwein) Tomatensoße Langkornreis (5,E,G1,M,S)	vegetarisch Schwäbische Lasagne 4 Gemüsemaultaschen Tomatensoße mit Käse überbacken (E,G1,M,S,Se)	vegetarisch Paprikagulasch deftige Soße mit Paprika Kartoffeln und Karotten gesch. Spätzle (E,G1,M)	Paniertes Schweineschnitzel (Schwein) Lauchgemüse Kartoffelpüree (G1,M)		
Kaltmenü 6,60 € mit Dessert	Wurstsalat mit Käsestreifen, Bauern- weck (Schw.1,5,E,G1,M)	Paniertes Schweineschnitzel auf bunter Salatplatte (E,G1,M,S)	Nordseeteller Pan. Seelachsfilet Remoulade, garniert Kartoffelsalat (F,G1,M,S)	Eine große Scheibe Fleischkäse (Schwein) Kartoffel- Nudelsalat (5,E,G1,M,S)	Wurstsalat "Holsteiner Art" mit Gurkenstreifen Ciabattabrötchen (Schw.4,5,G1,M,S)		
Salatopf 6,20 € mit Dessert	Salat satt Pan. Schweineschnitzel auf bunter Salatplatte (E,G1,M,S)	Salat Hawaii Gebratene Hähnchen- brustwürfel, Ananas, Sahne- dressing, 1 Bröt. (4,G1,M,S)	Chef- Salat Schinken, Käse, Ei Hausdressing 1 Brötchen (Schw.1,5,G1,M,S)	Griechischer Salat Mini- Bifteki gef.mit Käse Oliven, Peperoni, Tzatziki- dress. Bröt. (Schw.E,G1,M,S)	Salat satt Fünf Chicken Nuggets auf bunter Salatplatte (E,G1,M,S)		
Beilagen- salat 1,00 €	Rote Bete (4)		Nudelsalat (E,G1,M,S)				



Guten Appetit
wünscht