

# Speiseplan vom 14.08. bis 20.08.2017

Wir kochen täglich frisch für Sie!

Woche 33

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG	SAMSTAG	SONNTAG
<b>Menü 1</b> 7,30 € mit Dessert	<b>Schaschliktopf</b> Schweinefleischstreifen Paprika, Zwiebeln, Mais deftige Soße Langkornreis (G1,M)	Pasta Pasta Pasta <b>Spaghetti Bolognese</b> Hackfleisch- tomatensoße (Schwein) Gurkensalat (E,G1,M)	<b>Pfannenfrikadelle</b> knusprig gebraten (Schwein) Bratensoße Rosenkohl Kartoffelpüree (5,E,G1,M)	<b>Hackfleischbällchen</b> "Mailänder Art" Tomatensahnesoße mit Tomatenwürfel Farfallennudeln (G1,M)	<b>Paniertes</b> <b>Seelachsfilet</b> Dillsahnesoße dazu Salzkartoffeln (F,G1,M)	<b>Rostbratwurst</b> "vom Grill" Bayrischkraut Kartoffelpüree BE 4,0 (Schwein,5,G1,M)	<b>Rinderhacksteak</b> "Jäger Art" Wildrahmsauce dazu Spätzle BE4,2 (E,G1,M)
<b>Menü 2</b> 7,30 € mit Dessert	Schwäbische <b>Linsen</b> und <b>Spätzle</b> 1 Paar Saiten (Schwein) Spätzle (5,E,G1,M) BE4,2	<b>Paniertes</b> <b>Schweineschnitzel</b> Lauchgemüse dazu Kartoffelpüree (G1,M) BE4,0	<b>Schweinerückensteak</b> gefüllt mit Rauchfleisch und Käse Bratensoße mit Pilze Spätzle (1,5,E,G1,M) BE4,2	<b>Salzfleisch und</b> <b>Nürnberger Würstle</b> (Schwein) auf Sauerkraut Kartoffelpüree (5,G1,M)BE4,0	<b>Jägerpfanne Försterin Art</b> geschn. Schweinefleisch Wildrahmsauce mit Champignons und Zwiebeln, Spätzle (E,G1,M)BE4,2		
<b>Diabetiker</b> 6,90 €	<b>Hausgemachtes</b> <b>Fleischkühle</b> (Schwein) Rahmsauce Erbsen und Möhrchen Püree BE4,0 (5,G1,M)	vegetarisch <b>Quarkkeulchen</b> und <b>Pfannkuchen</b> dazu warmes Apfelmus (4,E,G1,M)	<b>Leberknödel</b> auf Sauerkraut Kartoffelpüree BE4,0 (G1,M)	<b>Fischfilet</b> "natur" Tomatensauce Langkornreis, grüner Salat BE4,0 (F,G1,M,S)	<b>Schnippelbohnen-</b> <b>eintopf</b> 1 Wurst (Schwein) dazu Spätzle BE4,2 (5,E,G1,M)		
<b>Klein&amp;Fein</b> 6,00 € mit Dessert	<b>Fünf</b> <b>Chicken Nuggets</b> Würfelkarotten Kartoffelpüree (G1,M)	vegetarisch <b>2 Kartoffeltaschen</b> mit Frischkäse gefüllt Lauchgemüse (G1,M)	vegetarisch <b>Kartoffelsuppe</b> mit Karottenstiften 1 Brötchen (G1,M)	<b>Rahmtöpfe</b> (Schwein) cremige Soße mit frischen Champig- nons, Spätzle (E,G1,M)	vegetarisch <b>Spargelstücke</b> in Holl. Soße Salzkartoffeln (G1,M)	<b>Kartoffelsalat</b> 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. <b>Wir kochen ohne Geschmacksverstärker!</b>	
<b>Tagesmenü</b> 6,60 €	vegetarisch <b>Maccaroni</b> mit <b>Ei gebacken</b> Tomatensauce grüner Salat (E,G1,M,S)	<b>Schweinegulasch</b> "Hausfrauen Art" Zwiebelsoße Macronelli Kartoffelsalat (E,G1,M,S)	<b>Paniertes</b> <b>Schweineschnitzel</b> gefüllt mit Käse Tomatensauce Spaghetti (1,E,G1,M)	vegetarisch <b>Allg. Käsespätzle</b> feine Käsesauce, mit Röstzwiebeln bestreut grüner Salat (E,G1,M)	<b>Schweinerückensteak</b> "natur" <b>Winzer Art</b> mit Rauchfl.+Käse gef. Zwiebelsoße, gesch. Spätzle (1,5,E,G1,M)		
<b>Kaltmenü</b> 6,60 € mit Dessert	<b>Wurstsalat</b> "Holsteiner Art" mit Gurkenstreifen Bauernweck (Schw.4,5,G1,M)	<b>Nordseeteller</b> Pan. Seelachsfilet Remoulade, garniert Kartoffelsalat (F,G1,M,S)	<b>Hausgemachter</b> <b>Erdbeerquark</b> dazu Fruchtsalat (4,M)	<b>Paniertes</b> <b>Putenschnitzel</b> auf bunter Salatplatte (E,G1,M,S)	<b>Wurstsalat</b> mit <b>Peperoni</b> Zwiebeln und Paprika Fladenbrot (Schw.5,G1,M,S)		
<b>Salatopf</b> 6,20 € mit Dessert	<b>Salat satt</b> Pan. Putenschnitzel auf bunter Salatplatte (E,G1,M,S)	<b>Chef- Salat</b> Schinken, Käse, Ei Hausdressing 1 Brötchen (Schw.1,5,G1,M,S)	<b>Salat Nizza</b> Thunfisch, Zwiebeln, Ei Balsamicodressing 1 Brötchen (F,G1,M,S)	<b>Hirtensalat</b> Gyros (Pute) Peperoni Hirtenkäse,Oliven,Tzatziki- dress, 1 Bröt. (6,E,G1,M,S,Se)	<b>Salat satt</b> Knusprig gebratenes Fleischkühle auf Salatplatte (Schw.5,E,G1,M,S)		
<b>Beilagen-</b> <b>salat</b> 1,00 €	<b>Gurkensalat</b> (S)		<b>Tomatensalat</b> (E,G1,M,S)				



Guten Appetit  
wünscht