


Speiseplan vom 22.05. bis 28.05.2017

Woche 21

Wir kochen täglich frisch für Sie!

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG	SAMSTAG	SONNTAG
Menü 1 7,20 € mit Dessert	Chili con Carne Rindfleisch Rote Bohnen, Mais Paprika, Zwiebeln Langkornreis (G1,M,S)	Pasta Pasta Pasta Spaghetti Bolognese Hackfleisch- tomatensoße (Schwein) grüner Salat (E,G1,M,S)	Pfannenfrikadelle (Schwein) Bratensoße Schwarzwurzelgemüse in Rahm Kartoffelpüree (5,E,G1,M,S)	2 Rindsrouladen mit Rinderhackfleisch- füllung Bratensoße Eierteigwaren (E,G1,M)	Schweine- geschnetzeltes in Rahmsoße mit Champignons Spätzle (E,G1,M) BE4,2	Rostbratwurst "vom Grill" (Schwein) Sauerkraut Kartoffelpüree BE 4,0 (5,G1,M) BE4,0	Jägerpfanne Rindfleischstreifen Bratensoße mit Champignons, Spätzle BE4,2 (E,G1,M)
Menü 2 7,20 € mit Dessert	Schwäbische Linsen und Spätzle 1 Paar Saiten (Schwein) Spätzle (5,E,G1,M) BE4,2	Paniertes Schweineschnitzel Bratensoße Rahmspinat Bratkartoffeln (G1,M) BE4,0	Champignon- rahmschnitzel (Pute) cremige Soße mit frischen Champignons Farfallennudeln (E,G1,M) BE4,0	Feiertag			
Diabetiker 6,80 €	Spargelmenü Pfannenfrikadelle (Schwein) Bratensoße Spargelstücke in holl.Soße Salzkartoffeln BE4,0 (5,G1,M,Se)	Rindfleischtopf "Ungarische Art" Soße mit Paprika Zwiebeln, Mais Macronelli BE4,2 (E,G1,M,S)	Putenbruststreifen in Sahnetomatensoße mit Tomatenstücken Rohrnudeln, grüner Salat BE4,2 (E,G1,M,S)	6 Hackfleischbällchen (Schwein) Hausgemachte Soße, Kohlrabigemüse Salzkartoffeln BE4,0 (5,E,G1,M)	Gebackener Fleischkäse (Schwein) Bratensoße mit Röstzwiebeln Püree, Karottensalat BE 4,0 (5,E,G1,M,S)		
Klein&Fein 5,90 € mit Dessert	Eine kl. Rindsroulade mit Rinderhackfleisch gefüllt, Bratensoße gesch. Spätzle (E,G1,M)	Deftige Leberknödel Sauerkraut Kartoffelpüree (5,E,G1,M,S)	Winzerpfanne geschn. Rindfleisch Zwiebelsoße Spätzle (E,G1,M)		vegetarisch Champignonragout cremige Soße Spätzle (E,G1,M,S)	Kartoffelsalat	<p>Deklarationspflichtige Zusatzstoffe: 1=mit Farbstoff; 2=mit Konservierungsstoff; 3=mit Antioxidationsmittel; 4=mit Süßungsmittel; 5=mit Phosphat; 6=geschwärtzt; 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. Wir kochen ohne Geschmacksverstärker!</p>
Tagesmenü 6,50 €	vegetarisch 4 Gemüsemaultaschen in Tomatensoße mit Käse bestreut (E,G1,M,S,Se)	vegetarisch Blumenkohl- Käsemedaillon Rahmspinat Kartoffelpüree (E,G1,M,S)	vegetarisch Drei Pfannkuchen Spargelstücke in holl. Soße (E,G1,M,Se)				
Kaltmenü 6,50 € mit Dessert	Wurstsalat "Bayrische Art" Käse- und Gurkenstreifen Bauernweck (Schw.1,4,5,G1,M)	Nordseeteller Paniertes Seelachsfilet Remoulade, garniert Kartoffelsalat (E,F,G1,M,S)	Paniertes Putenschnitzel auf bunter Salatplatte (E,G1,M,S)				
Salatopf 6,10 € mit Dessert	Salat satt 5 Chicken Nuggets auf bunter Salatplatte (E,G1,M,S)	Chef- Salat Schinken, Käse, Ei Hausdressing 1 Brötchen (Schw.1,5,G1,M,S)	Hirtensalat Gyros (Pute) Peperoni Hirtenkäse,Oliven,Tzatziki- dress, 1 Bröt. (6,E,G1,M,S,Se)		Salat satt Knusprig gebratenes Fleischküchle auf bunter Salatplatte (Schw.5,E,G1,M,S)		
Beilagen- salat 1,00 €	Tomatensalat (E,G1,M,S)		Karottensalat (E,G1,M,S)				



**Guten Appetit
wünscht**