



Seminar- und Ferienhotel Marschenhof Wremen

In der Hofe 16 in 27639 Wurster Nordseeküste

Telefon: 04705 18204



Unser Chefkoch empfiehlt unseren täglichen Mittagstisch

jeweils von 12:00 - 14:00 Uhr für nur **14,90 Euro** von

Montag-Samstag, **Sonntag: 18,90 €**

(Zu jedem Gericht reichen wir Ihnen eine Tagessuppe und unser Salat- und Dessertbuffet)

Montag, den 05.06.2023

1. Currywurst mit Pommes

Deklaration 1,3,,7,a,b,S,R

2. Brathering mit Bratkartoffeln,
Zwiebelringe

Deklaration 1,3,4,7

Dienstag, den 06.06.2023

1. Erbseneintopf mit Einlage

Deklaration 1,3,6,7,10,b,S,R

2. Schellfisch gedünstet,
Salzkartoffeln, Senfsauce

Deklaration 1,3,4,7

Mittwoch, den 07.06.2023

1. Schweineschnitzel, Jägersauce,
Pommes

Deklaration 1,3,7,S

2. Seelachsfilet gebraten, Dillsauce,
Salzkartoffeln

Deklaration 1,3,4,7,1

Donnerstag, den 08.06.2023

1. Spaghetti „Bolognese“, Parmesan

Deklaration 1,3,7,S,R

2. Limandafilet in Eihülle gebraten,
zerl.Butter, Salzkartoffeln

Deklaration 1,3,4,7,10

Freitag, den 09.06.2023

1. Hähnchenschnitzel, Currysauce mit
Früchten, Reis

Deklaration 1,3,7,G

2. Rotbarschfilet in Eihülle gebraten,
Kartoffelsalat

Deklaration 1,3,4,7

Samstag, den 10.06.2023

1. Frikadelle, Sauce, Gemüse,
Salzkartoffeln

Deklaration 1,7,10,11,b,S,R

2. Tilapiafilet in Eihülle gebraten,
Kräutersauce, Reis

Deklaration 1,3,4,7

Sonntag, den 11.06.2023

1. Hähnchenschenkel, Erbsen +Möhren,
Sauce, Salzkartoffeln

Deklaration: 1,3,10,11,G

2. Schollenfilet, Hollandaise,
Salzkartoffeln

Deklaration: 1,3,4,7

Erläuterung der Deklaration:

1 = glutenhaltiges Getreide; 2 = Krebstiere; 3 = Eier und die daraus gewonnenen Erzeugnisse; 4 = Fisch;
5 = Erdnüsse; 6 = Sojabohnen; 7 = Milch; 8 = Schalenfrüchte; 9 = Sellerie; 10 = Senf; 11 = Sesamsamen und Sulfide;
13 = Lupinen; 14 = Weichtiere; a = Phosphat; b = Konservierungsstoff; c = Mononatriumglutamat;
d = Antioxidationsmittel; e = Geschwefelt; S = Schwein; R = Rind/Kalb; G = Geflügel; L = Lamm/Schaf