



Seminar- und Ferienhotel Marschenhof Wremen

In der Hofe 16 in 27639 Wurster Nordseeküste

Telefon: 04705 18204

13



Unser Chefkoch empfiehlt unseren täglichen Mittagstisch

jeweils von 12:00 - 14:00 Uhr für nur **16,90 Euro** von
Montag-Samstag, Sonntag: 20,90 €

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

Montag, den 08.07..2024

1. Hähnchenbrustfilet in Lauchsauce dazu
Nudeln
Deklaration 1,3,7,9,b,G;S

2. Matjes mit einer Hausfrauensauce
und Bratkartoffeln
Deklaration 1,3,4,7,

Dienstag, den 09.07.2024

1. Hähnchenschnitzel , Currysauce dazu
Reis
Deklaration 1,3,7,10,d,G

2. Seelachs in Eihülle gebraten
Dillsauce und Salzkartoffeln
Deklaration 1,3,4,7

Mittwoch, den 10.07.2024

1. Hackbraten mit Gemüse und
Salzkartoffeln
Deklaration 1,7,10,13,b,

Steinbeißer in Eihülle , Salzkartoffeln
und Sauce Hollandaise
Deklaration 1,3,4,7

Donnerstag, den 11.07.2024

1. Putenspieß ,Paprikasauce dazu
Pommes
Deklaration 1,3,7,8,10,d,S

2. Tilapiafilet ,zerl. Butter mit
Salzkartoffeln
Deklaration 1,3,4,7,

Freitag, den 12.07.2024

1. Rinderleber mit geb. Zwiebeln ,
Kartoffelpüree und Apfelmus
Deklaration 1,3,7,10,13,b,G,

2. Fischragout mit Reis
Deklaration: 1,3,4,7

Samstag den 13.07.2024

1. Tortellini in Schinken Sahnesauce
Deklaration:1,3,7,10,S,R

2. Seehecht mehliert , zerl. Butter und
Salzkartoffeln
Deklaration: 1,3,4,7

Sonntag, den 14.07.2024

1. Rinderroulade , Sauce , grüne Bohnen
und Salzkartoffeln
Deklaration:1,3,7,13,b,S

2. Limanda mit Salzkartoffeln und
Kräutersauce
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