



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 **16,90 Euro** von

Montag-Samstag, **Sonntag: 20,90 €**

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

Montag, 16.09.2024

1. Putensteak mit Ananas u. Käse
überbacken, dazu Krokette

Deklaration 1,3,7,9,b,G,S

2. Matjes mit Salzkartoffeln und einer
Hausfrauensoße

Deklaration 1,3,4,7,

Dienstag, 17.09.2024

1. Currywurst mit Pommes frites

Deklaration 1,3,7,10,d,G

2. Seelachsfilet mit Salzkartoffeln und
einer Zitronenbuttersoße mit Gemüse

Deklaration 1,3,4,7

Mittwoch, 18.09.2024

1. Grüner Bohneneintopf mit einer
Fleischeinlage und Bockwurst

Deklaration 1,7,10,13,b,

2. Wildlachs mit Salzkartoffeln
und einer Dillsoße

Deklaration 1,3,4,7

Donnerstag, 19.09.2024

1. Nudeln mit Bolognese-Soße
und Parmesan

Deklaration 1,3,7,8,10,d,S

2. Kabeljau gedünstet mit Salzkartoffeln
und einer Senfsoße

Deklaration 1,3,4,7,

Freitag, 20.09.2024

1. Hühnerfrikassee mit Reis,
Erbsen und Möhren

Deklaration 1,3,7,10,13,b,G,

2. Tilapiafilet mit Salzkartoffeln
und zerlassener Butter

Deklaration: 1,3,4,7

Samstag, 21.09.2024

1. Schnitzel mit Nudeln und Gemüse

Deklaration:1,3,7,10,S,R

2. Rotbarsch mit Kartoffelsalat

Deklaration: 1,3,4,7

Sonntag, 22.09.2024

1. Roulade mit Salzkartoffeln und
Rosenkohl

Deklaration:1,3,7,13,b,S

2. Limanda mit Salzkartoffeln und
einer Sauce Hollandaise

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;