



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 Dessertbüfett)

Montag, 23.09.2024

1. Senf-Eier mit Salzkartoffeln

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

2. Seelachsfilet mit Salzkartoffeln und zerlassener Butter

Deklaration 1,3,4,7,

Dienstag, 24.09.2024

1. Hähnchenschnitzel mit Gemüse und Reis, dazu eine Currysoße

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

2. Rotbarschfilet mit Salzkartoffeln und einer Kräutersoße

Deklaration 1,3,4,7

Mittwoch, 25.09.2024

1. Kartoffelsuppe mit einer Fleischeinlage und Bockwurst

Deklaration 1,7,10,13,b,

2. Steinbeißerfilet mit Salzkartoffeln und zerlassener Butter

Deklaration 1,3,4,7

Donnerstag, 26.09.2024

1. Gebratene Rinderleber mit Zwiebeln und Püree

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

2. Tilapia-Filet mit Kartoffelsalat

Deklaration 1,3,4,7,

Freitag, 27.09.2024

1. Frikadelle mit Salzkartoffeln und Gemüse

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

2. Limandafilet mit Salzkartoffeln und Sauce Hollandaise

Deklaration: 1,3,4,7

Samstag, 28.09.2024

1. Fleischbällchen in Tomatensauce und Nudeln

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

2. Victoriabarsch mit Salzkartoffeln und einer Buttersoße

Deklaration: 1,3,4,7

Sonntag, 29.09.2024

1. Schweinebraten mit Rotkohl und Kroketten

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

2. Schollenfilet in Eihülle gebraten, Salzkartoffeln u. zerlassener Butter

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