



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 11,90 € von Montag-Samstag, Sonntag: 13,90 €

(Zu jedem Gericht reichen wir Ihnen eine Tagessuppe, Salatteller und ein Dessert)

Montag, den 12.10.2020

- | | |
|--|---|
| 1. Putenschnitzel paniert mit Sauce, buntem Gemüse und Salzkartoffeln
Deklaration 1,3,6,7,G | 2. Brathering süß/sauer eingelegt mit Zwiebelringe und Bratkartoffeln
Deklaration 1,3,4,7,9,10,a,b,c |
|--|---|

Dienstag, den 13.10.2020

- | | |
|---|--|
| 1. Kasselerbraten mit Rahmsauce, Brechbohnen und Salzkartoffeln
Deklaration 1,7,10,a,d,S | 2. Fischgulasch im buntem Gemüse mit Reis
Deklaration 1,3,4,7 |
|---|--|

Mittwoch, den 14.10.2020

- | | |
|--|---|
| 1. Putencurrygeschnetztes mit Gemüse und Reis
Deklaration 1,3,7,G | 2. Steinbeißerfilet gebraten mit zerl. Butter und Salzkartoffeln
Deklaration 1,3,4,7 |
|--|---|

Donnerstag, den 15.10.2020

- | | |
|---|--|
| 1. Grobe Bratwurst mit Sauerkraut, Sauce und Stampfkartoffeln
Deklaration 1,7,10,a,d,S | 2. Viktoriabarschfilet gebraten mit zerl. Butter und Salzkartoffeln
Deklaration 1,3,4,7 |
|---|--|

Freitag, den 16.10.2020

- | | |
|---|---|
| 1. Hackbraten mit Rahmsauce, Blumkohlröschen und Salzkartoffeln
Deklaration 1,3,5,6,7,9,10,S,R | 2. Pangasiusfilet gebraten mit zerl. Butter und Salzkartoffeln
Deklaration 1,3,4,7 |
|---|---|

Samstag, den 17.10.2020

- | | |
|---|--|
| 1. Rinderbrust gepökelt gekocht mit Merrettichsauce und Salzkartoffeln
Deklaration 1,3,7,9,10,11,R | 2. Limandafilet in Eihülle gebraten mit zerl. Butter und Salzkartoffeln
Deklaration 1,3,4,7 |
|---|--|

Sonntag, den 18.10.2020

- | | |
|--|--|
| 1. Hirschbraten mit Waldpilzen, Rahmsauce, Broccoli und Salzkartoffeln
Deklaration 1,3,7, | 2. Rotbarschfilet in Eihülle gebraten mit zerl. Butter und 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

-Alter ohne Angst-