



Unser täglicher Mittagstisch

26.10.-1.11.2020

(von Montag bis Samstag jedes Gericht für 10,50 Euro, Sonntag 12,50 €, dazu reichen wir eine Tagessuppe)

Montag, 26. Oktober 2020

a,d,f 1,6,,7	Rotbarschfilet ,Tomatensoße mit Salat und Salzkartoffeln	Leberkäse an Sauerkraut, mit Püree	a,d, d
-----------------	---	--	-----------

Rote Grütze

Dienstag, 27. Oktober 2020

a,b,d d,	Schnitzel mit Jägersoße und Bratkartoffeln	Spaghetti Carbonara , mit Salat	a,b,d,h 1,4,2
-------------	---	---------------------------------------	------------------

Mandarinenkompott

Mittwoch, 28. Oktober 2020

a,b,d d	Rinderhacksteak mit Balkangemüse , Sauce und Püree	Gyrossuppe , mit Baguette	1,a,d a,d
------------	---	------------------------------	--------------

Obst

Donnerstag, 29. Oktober 2020

a,d, b a,b,d	Blumenkohl in Bechamel mit Rührei und Kartoffeln	Schaschlickpfanne mit Farmersalat und Kartoffeln	a,b,d 1,5,6 a,b
--------------------	---	---	-----------------------

Wackelpudding V.Sauce

Freitag, 30. Oktober 2020

a,,d 1,4,5	Hähnchenbrust in Basalmicosoße mit Rosmarinkartoffeln	Gebrautes Seelachsfilet , Kräutersauce, und Salat dazu Bratkartoffeln	a,,b,d,f n
---------------	---	--	---------------

Fruchtcocktail

Samstag, 31. Oktober 2020

a,d,h, a,b,d,i d	Kohlroulade mit Schmorkohl und Püree	Kräftige Bohnensuppe mit Fleischeinlage und Birne	a,d,h d
------------------------	---	--	------------

Heidelbeerquark

Sonntag, 1. November 2020

	Sauerbraten,Sauce mit Rotkohl , und Kartoffeln		a,d,h,i d,n
	Schokopudding mit Vanillesoße		

Allergene: a) Gluten b) Ei c) Nüsse d) Laktose e) Erdnuss f) Fisch g) Lupine h) Sellerie
i) Senf j) Sesam k) Krebstiere l) Soja m) Weichtiere n) Schwefel, Sulfid o) evtl. Kontamination f

Zusatzstoffe: 1) Konservierungsstoffe 2) Geschmacksverstärker 3) Farbstoffe
4) Phosphat 5) Nitritpökelsalz 6) Ascorbinsäure 7) Citronensäure

Änderungen und Irrtümer vorbehalten.