



Unser täglicher Mittagstisch

31.12.2018-6.1.2019

(von Montag bis Samstag jedes Gericht für 9,50 Euro, Sonntag 11,50 €, dazu reichen wir eine Tagessuppe)

Montag, 31. Dezember 2018

a,f	Seehechtfilet natur gebraten mit Dillrahmsauce , gem. Salat und Salzkartoffeln	Schweinefrikadelle mit Champignons ,Sauce buntes Gemüse und Kartoffelpüree	abdbil h7ad d ekdiah
Fruchtcocktail			

Dienstag, 1. Januar 2019

a,b,d,i 1,5	Grünkohl , Pinkel , Kasseler dazu Salzkartoffeln	Frohes Neues Jahr 2019	a,b,d, d
Erdbeerpudding			

Mittwoch, 2. Januar 2019

d,i,h,4,5,6 a,d	Schweinerouladen mit Bratensauce , Brechbohnen und Brechbohnen und Salzkartoffeln	Deftige Erbseneintopf mit Fleischwürfel und einen Würstchen	i,h,2 4,5,6 4,5,6,7
Frischobst			

Donnerstag, 3. Januar 2019

a,b,d,h a,d,6,7	Königsberger Klopse mit Kapernsoße Gemüse und Kartoffeln	6 Hähnchen-Nuggets Currysauce , Gemüse dazu Butterreis	a,b,c,d a,d d
Vanille-Quarkspeise			

Freitag, 4. Januar 2019

a,b,d,j 6,a,d,1	Schweinegulasch Gulasch mit Sauerkraut und Kartoffeln	Seelachs gebraten mit Kräutersauce einen gem. Salat und Salzkartoffeln	f,a,b a,d 1,6,7,9 n
Apfelkompott			

Samstag, 5. Januar 2019

5 a,d,6,7	Piccolo Eisbein (ohne Schwarte) auf Schmorkohl , Sauce und Kartoffeln	Kräftige Graupensuppe mit Fleischeinlage	a,d,hi
Fruchtjoghurt			

Sonntag, 6. Januar 2019

	Sauerbraten mit Gemüse , Sauce und Kartoffeln Rote Grütze mit Vanillesauce	a,d,n 1,4,9 ,d
--	--	----------------------

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, Sulfite o) evtl. Kontamination f

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

Änderungen und Irrtümer vorbehalten.