



Unser täglicher Mittagstisch

vom 20.5. bis 26.5.2019

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

Montag, 20. Mai 2019

a,b,d,h,i,f a,d a,b	Wildlachs in Orangensoße einen gem.Salat und Kartoffeln	Putensteak Tomate-Mozzarella mit Rosmarinkartoffeln	a,,b,d, a,d
---------------------------	--	---	----------------

Heidelbeerquark

Dienstag, 21. Mai 2019

a, d d	Hühnerfrikassee mit Erbsen und Reis	Bohnen in Milch mit Kochschinken und Kartoffeln	a,d, 1 4
-----------	---	---	----------------

Zitronnenrolle

Mittwoch, 22. Mai 2019

a,b,d, 1,4,5,6 a,b,d,	Schlemmerpfanne mit Kochschinken und Kroketten	Deftige Nudelsuppe mit Hühnerfleisch und Eierstich	a, b, d ,h
-----------------------------	--	---	---------------

Frischobst

Donnerstag, 23. Mai 2019

a,b,d	Hähnchenfiletspiess , Gemüse , Reis und Currysauce	Bremer Knipp mit Rote Beete ,Gurke und Spiegelei	a,b,d
-------	---	---	-------

Grießpudding

Freitag, 24. Mai 2019

a,b,d,i d d	Cevapcici, Gemüse, Paprikasauce Kartoffelpüree	Rotbarschfilet , Buttersahnesoße , einen gem.Salat und Salzkartoffeln	f,a,b, a,d n,
-------------------	---	--	---------------------

Götterspeise V.Sauce

Samstag, 25. Mai 2019

e,l,d,i,a,h,b d,a d	Hähnchenkeule mit Rahmsauce dazu Erbsen und Kartoffelpüree	Kräftiger weißer Bohneneintopf mit Fleischwürfel	e,l,d,i,a, h,n 4,5,6,7
---------------------------	---	--	------------------------------

Mirabellenkompott

Sonntag, 26. Mai 2019

	Gepökelter Schweinbraten mit Kaisergemüse , Soß dazu Kartoffeln Karamellpudding	d,h ,n a,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, Sulfid o) evtl. Kontamination f

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

Änderungen und Irrtümer vorbehalten.