



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 nur 10,50 Euro von

Montag-Samstag, Sonntag: 12,50 €

(Zu jedem Gericht reichen wir Ihnen eine Tagessuppe und unser Salat- und Dessertbuffet)

Montag, den 25.02.2019

1. Hähnchenfiletspieß mit Sauce,
Gemüse und Reis
Deklaration 1,3,7,G

2. Kabeljaufilet gedünset mit Senf-
Dillsauce und Salzkartoffeln
Deklaration 1,3,4,7,10

Dienstag, den 26.02.2019

1. Hirschbraten mit Rahmsauce,
Rosenkohl und Kartoffel-Klöße
Deklaration 1,3,7,

2. Wildlachsfilet gebraten mit
Kräutersauce und Salzkartoffeln
Deklaration 1,3,4,7

Mittwoch, den 27.02.2019

1. Weißkohleintopf mit Rindfleischwürfel
Deklaration 1,3,7,9,10,a,R

2. Seehechtfilet gebraten mit zerl.
Butter und Salzkartoffeln
Deklaration 1,3,4,7

Donnerstag, den 28.02.2019

1. Hähnchenroulade mit Sauce,
Kaisergemüse und Salzkartoffeln
Deklaration 1,3,7,9,10,G

2. Fischgulasch in Gemüse mit
Butterreis
Deklaration 1,3,4,7

Freitag, den 01.03.2019

1. Schweinekotelett paniert gebraten
mit Sauce, Rotkohl u. Salzkartoffeln
Deklaration 1,3,7,S

2. Seelachsfilet gebraten mit zerl.
Butter und Salzkartoffeln
Deklaration 1,3,4,7

Samstag, den 02.03.2019

1. Putencurrygeschmetzeltes mit Gemüse
und Reis
Deklaration 1,3,7,G

2. Schollenfilet gebraten mit zerl.
Butter und Salzkartoffeln
Deklaration 1,3,4,7

Sonntag, den 03.03.2019

1. Grünkohlbüfett
Deklaration 1,3,7,8,9,10,a,b,c,d,S

14,50 € p.P.

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