

Unser täglicher Mittagstisch

17.8.-23.8.2020

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

Montag, 17. August 2020

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

Streuselkuchen

Dienstag, 18. August 2020

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

Mandarinenkompott

Mittwoch, 19. August 2020

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

Obst

Donnerstag, 20. August 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, 21. August 2020

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

Fruchtcocktail

Samstag, 22. August 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, 23. August 2020

	Sauerbraten,Sauce mit Rotkohl , und Kartoffeln Erdbeerpudding		a,d,h,i d,n
--	---	--	----------------

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.