

Unser täglicher Mittagstisch

vom 3.08. bis 9.08.2020

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

Montag, 3. August 2020

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, 4. August 2020

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

Zitronnenrolle

Mittwoch, 5. August 2020

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, 6. August 2020

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

Grießpudding

Freitag, 7. August 2020

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, 8. August 2020

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, 9. August 2020

	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.