

	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Dessert	Beigabe
M o	Hirtenrolle <small>Sel,So,M,GG</small> Soße <small>GG,Sel,So,Sen</small> Balkangemüse <small>M</small> Salzkartoffeln <small>8</small>		Cous Coustörtchen <small>GG,So,Sel,Wei</small> Soße <small>GG,Sel,So,Wei</small> Balkangemüse <small>M</small> Kartoffelstampf <small>8,M</small>	Gesüßte Dickmilch <small>M</small>	Maissalat <small>M</small>
D i	Putenschnitzel Tomatensoße <small>GG,Sel,So,Sen</small> Mediterranes Ofengemüse <small>M</small> Rosmarinkartoffeln <small>8</small>		Polentatasche <small>GG,So,Wei</small> Tomatensoße <small>GG,Sel,So,Sen</small> Mediterranes Ofengemüse <small>M</small> Salzkartoffeln <small>8</small>	Vanillepudding mit Pflaumensoße <small>M,So,GG,Sch</small>	Gurkensalat <small>Sen</small>
M i	„Puszta“-Eintopf mit Reis und Hackbällchen nach Art des Hauses <small>GG,Sel,Ei,M</small>	Bunter Salatteller (Paprika, Friseesalat, Kidneybohnen) mit Fischfilet „Müllerin“ und Remoulade <small>M,GG,So,Sel,So</small>	„Puszta“-Eintopf mit Reis und vegt. Grünkernbällchen <small>GG,Sel,Ei,M</small>	Waldfrucht- pudding <small>M,So,Ei,GG,Sch</small>	Brötchen <small>Wei,GG</small>
D o	Reibekuchen <small>GG,Sel,So,Ei</small> Apfelmus	Nudel-Schinken- Gemüseauflauf mit Käsesoße <small>M,GG,Wei,Ei,Sel,So</small>		Apfelmus	Eisbergsalat mit Joghurtdressing <small>Sen,M</small>
F r	Brathering (kalt) <small>F</small> Zwiebelringe Speckbohnen <small>M,5</small> Bratkartoffeln <small>M,8</small>	Sülze <small>Sel,GG,Ei,M</small> Remoulade <small>M,Sen,Ei</small> Speckbohnen <small>M,5</small> Bratkartoffeln <small>M,8</small>	Veget. Knusperfrikadelle <small>Sel,GG,Ei,M</small> Remoulade <small>M,Sen,Ei</small> Bohnen <small>M,5</small> Bratkartoffeln <small>M,8</small>	Erdbeer- Rhabarber Grütze mit Vanillesoße <small>M,GG,Sch</small>	
S a	Deft. Erbseneintopf mit Heißwurst <small>GG,Sel,Ei,M,8,5</small>	Kohlrabi-Kartoffel- Möhreneintopf mit Heißwurst <small>GG,Sel,Ei,M,8,5</small>	Kohlrabi-Kartoffel- Möhreneintopf mit vegt. Heißwurst <small>GG,Sel,So,Ei,M,8,5</small>	Mandarinen-Creme <small>M,So,GG,Sch</small>	Brot <small>GG, Wei, Ses</small>
S o	Hühnerfrikassee <small>GG,Sel,Ei,M</small> Erbsen-Champignon- Gemüse <small>M</small> Reis <small>M</small>		Blumenkohl-Käse- Medaillon <small>GG,Sel,So,2</small> Kräutersoße <small>So,Sel,GG</small> Erbsen <small>M</small> Reis <small>M</small>	Schoko-Rum- Traum <small>M,So,Ei,GG,Sch,Alc</small>	Kuchen <small>Wie,Ei</small>

Legende der Allergene

Ei	Ei
Er	Erdnuss
F	Fisch
K	Krebstier
GG	glutenhaltiges Getreide
We	Weizen
GG1	Roggen
GG2	Gerste
GG3	Hafer
GG4	Dinkel
GG5	Kamut
L	Lupine
M	Milch
Sch1	Haselnuss
Sch2	Mandeln
Sch3	Walnuss
Sel	Sellerie

Sen	Senf
Ses	Sesam
So	Soja
SO ₂	Schwefeldioxid
W	Weichtiere

Legende der Zusatzstoffe

1	Farbstoff
2	Geschmacksverstärker
3	Konservierungsstoffe
4	Phosphat
5	Antioxidationsmittel
6	Schwefeldioxid
7	Schwärzungsmittel
8	Festigungsmittel
9	Süßungsmittel
10	Nitritpökelsalz
Alc	Alkohol

Die eingesetzten Gewürze enthalten keine deklarationspflichtigen Zusatzstoffe, technologisch unvermeidbare Spuren können nicht ausgeschlossen werden.

Änderungen im Speiseplan vorbehalten!

Alle Speisen werden zum sofortigen Verzehr hergestellt!

Wir bitten Sie grobe Essensreste, vor Rückgabe des benutzten Geschirrs, zu entsorgen.