

	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Dessert	Beigabe
M o	Rindfleischfrikadelle GG,Ei,M,Sel,So Soße GG,Ei,M,Sel,So Rahmgurken mit Dill GG,Ei,M,Sel,So Kartoffeln 9	Rindfleischfrikadelle GG,Ei,M,Sel,So Soße GG,Ei,M,Sel,So Rahmmöhren GG,Ei,M,Sel,So Kartoffeln 9	Grünkernbällchen GG,Ei,M,Sel,So Soße GG,Ei,M,Sel,So Rahmmöhren GG,Ei,M,Sel,So Kartoffelstampf 9,M	Gesüßte Dickmilch M	Farmersalat Ei,GG,M,Sel
D i	Putenschnitzel GG,Ei,M,Sel,So Currysoße mit Früchten durchzogen GG,Ei,M,Sel,So Reis M	Putenschnitzel GG,Ei,M,Sel,So Soße GG,Ei,M,Sel,So Gemischtes Gemüse M Reis M	Hirseschnitte GG,Ei,M,Sel,So Soße Bernaise GG,Ei,M,Sel,So Gemischtes Gemüse M Reis 9	Kompott So,Ei,M,GG	Frischer Rotkohlsalat M, So,Ei,M,GG
M i	Fünf- Bohneneintopf mit Rauchendscheiben Sel,GG,Ei,M,Sen,9	Soljanka (russischer süß- säuerlicher Eintopf) GG,Ei,M,Sel,So	Bauernsalat mit Schafskäse Sel,GG,Ei,M,Sen	Mascarponecreme So,Ei,M,GG	Brötchen Wei,Ses
D o	Kasslerbraten Sauerkraut GG,Ei,M,Sel,So,5 Soße GG,Ei,M,Sel,So Kartoffeln 9	Kasslerbraten Chinakohl GG,Ei,M,Sel,So Soße GG,Ei,M,Sel,So Kartoffeln 9	Veget. Knusperfrikadelle Chinakohl GG,Ei,M,Sel,So Soße GG,Ei,M,Sel,So Kartoffeln 9	Traumdessert „Butterkeks“ So,Ei,M,GG	Gemischte Rohkost mit Wallnussöl
F r	Paniertes Schollenfilet M,So,5,F Soße GG,Ei,M,Sel,So Kartoffelsalat GG,Ei,M,Sel,So,Sen Gratinierte Tomatenscheiben M,So	Unpaniertes Schnitzel M,So,5 Soße GG,Ei,M,Sel,So Kartoffelsalat GG,Ei,M,Sel,So,Sen Gratinierte Tomatenscheiben M,So	Eiweißschnitzel M,So,5 Soße GG,Ei,M,Sel,So Kartoffelsalat GG,Ei,M,Sel,So,Sen Gratinierte Tomatenscheiben M,So	Rote Beeren Speise mit Vanillesoße So,Ei,M,GG	
S a	Erbsen-Möhreneintopf mit Hühnerfleischwürfel GG,Ei,M,9	Marktgemüseintopf mit Hühnerfleischwürfel GG,Ei,M,9		Sahnepudding mit einer Schokohaube So,Ei,M,GG	Brot GG, Wei,Ses und Heißwurst Menü 3: veget. Heißwurst
S o	Braumeistergulasch GG,Ei,M,Sel,So Mexico Mix M Spätzle M,Ei	Braumeistergulasch GG,Ei,M,Sel,So Blumenkohl M Spätzle M,Ei	Spinattaler GG,Ei,M,Sel,So Mexico Mix M Spätzle M,Ei	Mandarinen- flammerie So,Ei,M,GG	Kuchen Wei,Ei

Legende der Allergene

Ei	Ei
Er	Erdnuss
F	Fisch
K	Krebstier
GG	glutenhaltiges Getreide
L	Lupine
M	Milch
Sel	Sellerie
Sch	Schalenfrüchte / Nüsse
Sen	Senf
Ses	Sesam
So	Soja
SO2	Schwefeldioxid
W	Weichtiere
Wei	Weizen

Legende der Zusatzstoffe

1	Farbstoff
2	Geschmacksverstärker
3	Konservierungsstoffe
4	Phosphat
5	Antioxidationsmittel
6	Schwefeldioxid
7	Schwärzungsmittel
8	koffeinhaltig
9	Festigungsmittel
10	chininhaltig
11	Süßungsmittel
12	gewachst
13	Nitritpökelsalz

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.