

Menü Wochenübersicht

13. August bis . 18. August 2018

Unsere Wochenempfehlung:

Cremige Erbsensuppe mit Sahnehaube, Schinkenstreifen und
Kräutercroutons (A-Weizen,4) € 6,50

MONTAG 13. August

1. Schweinerückensteak mit Kräuterbutter, Kartoffelspalten, Dip und Salatteller (A,L,J,I,8) € 8,50
2. Tortellini mit Zucchini – Champignons Gemüse (A,C,G,8,13) € 5,90
Nachtisch: Stracciatella Schaum (G,E,-11 - Süßungsmittel) € 2,50

DIENSTAG 14. August

1. Hähnchenbrustfilet mit Tomate Mozzarella gratiniert, fruchtiger Tomatensauce,
Bandnudeln und Salatteller (A – Weizen,G,I,J,L,4) € 8,50
2. Großer gemischter Salat mit Thunfisch, Ei, Baguette (A –Weizen, Roggen, G,D,I,J) € 9,20
Nachtisch: Vanilleeis mit Früchten (C,G,-Süßungsmittel) € 2,50

MITTWOCH 15. August

1. Hühnerfrikassee auf Butterreis, Kopfsalat mit Sahnedressing (A – Weizen ,G,6- Süßungsmittel) € 8,50
2. Gefüllte Pizzakartoffeln mit Salatbeilage (A,G,I,J,2,4,8) € 6,50
Nachtisch: Schokoladencreme (A,G,H) € 2,50

DONNERSTAG 16. August

1. Saftiger Hackbraten mit Brokkoli und Salzkartoffeln (A-Weizen, G,I,J,L,2,4,7,8) € 8,50
2. Hausgemachter Nudelsalat mit Bockwürstchen (2 Stück) (A-Weizen ,G,I,J,2,4,8) € 7,90
Nachtisch: Amarettinicareme mit Ananas (A-Weizen,G,-Süßungsmittel) € 2,50

FREITAG 17. August

1. Schollenfilet „Büsumer Art“ mit Krabben, Salzkartoffeln, Salat (A-Weizen ,D,B,I,J,L) € 10,90
2. Hausgemachter Heringssalat an Vollkornbrot und Salat (A-Weizen, Roggen, D,G) € 7,90
Nachtisch: Joghurt - Zitronencreme (A - Stärke,G,2,4,8) € 2,50

SAMSTAG 18. August

1. Ofenkartoffel mit Sourcreme, Anti Pasti, und Salat (G,I,J,L) € 8,50

Für Informationen zu Allergenen nutzen Sie bitte unsere Extrakarte an der Theke oder wenden Sie sich an unser Servicepersonal.

ZUSATZSTOFFE: 1= mit Konservierungsstoff, 2= mit Geschmacksverstärker, 3= mit Antioxidationsmittel, 4= mit Farbstoff, 5= mit Phosphat, 6= mit Süßungsmittel, 7= koffeinhaltig, 8= chininhaltig, 9=geschwärzt, 10=enthält Phenylalaninquelle, 11=mit Sulfite