

Menü Wochenübersicht

13. Mai bis 18. Mai 2019

Unsere Wochenempfehlung:

Spargelcremesuppe mit Lachsstreifen, Sahnehaube und Baguette (A-Weizen ,G,D,I,J) € 7,90

MONTAG 13. Mai

1. Hähnchenbrustgeschnetzeltes „Süß Sauer“ mit Basmati Reis und Salatvariation (A-Weizen, ,I,J,2) € 8,50
 2. Berner Rösti mit gebratenen Champignons und Salatbeilage (A-Weizen,I,J,2) € 7,50
- Nachtisch: Quark mit frischen Früchten (G,6) € 2,50

DIENSTAG 14. Mai

1. Schnitzel „Holsteiner Art“ mit Erbsen-Möhren-Gemüse, Spiegelei und Pommes Frites (A-Weizen, Roggen , G,I,J,2) € 8,50
 2. Tagliatelle mit Blattspinat, geröstetem Knoblauch und Cherrytomaten (A-Weizen, I,J,2) € 6,90
- Nachtisch: Vanillecreme mit frischen Erdbeeren (A-Stärke, G) € 2,50

MITTWOCH 15. Mai

1. Frischer Niedersächsischer Spargel mit zweierlei Schinken, Sauce Hollandaise, zerlassener Butter und Salzkartoffeln (A-Weizen C,G,I,J,2) € 13,90
 2. Ofenkartoffel mit Sourcreme, Hähnchenbruststreifen und Salatbeilage (G,I,J,2) € 8,50
- Nachtisch: Schokoladencreme (A-Stärke, G,H - Haselnüsse) € 2,50

DONNERSTAG 16. Mai

1. Hausgemachte Frikadelle mit Rahmkohlrabi und Salzkartoffeln (A-Weizen, C,G,I,J,2) € 8,50
 2. Gefüllte Champignons auf Butternudeln und Salatteller (A-Weizen,C,G,I,J,2) € 8,50
- Nachtisch: Mandelcreme mit Rhabarberkompott (A-Stärke – G, H-Mandeln) € 2,50

FREITAG 17. Mai

1. Holländisches Matjesfilet mit Zwiebelringen, Speckbohnen und Bratkartoffeln (D,I,J,2) € 8,50
 2. Kartoffel-Gemüse-Auflauf (A-Stärke, I,J,2) € 6,90
- Nachtisch: Cappuccino Creme mit Aprikosensauce (G,6) € 2,50

SAMSTAG 18. Mai

1. Schinken-Spargel-Röllchen auf hausgemachtem Kartoffelsalat (C,G,I,J,2) € 7,90

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