

# Menü Wochenübersicht

18. November bis 23. November 2019

Unsere Wochenempfehlung:

Hühnersuppe mit reichlich Einlage und Baguette (A – Weizen, G,I,J,2) € 7,90

**MONTAG 18. November**

1. Hähnchen Saltimbocca mit Gorgonzola Sauce, Tagliatelle und Salat (A-Weizen ,G,I,J,2) € 8,50

2. Röstitaler mit mediterranem Gemüse und Dip (A-Weizen ,G,I,J,2) € 7,20

Nachtisch: Fruchteis mit Früchten und Sahne (A,G) € 2,50

**DIENSTAG 19. November**

1. Rahmgeschnetztes mit frischen Champignons in Thymian Rahm und Spätzle ( A-Weizen, C,G,I,J,2) € 8,50

2. Ofenkartoffel mit gebratenen Champignons, Dip und Salatbeilage (G,J,I,2) € 6,90

Nachtisch: Himbeer – Joghurt - Traum (G) € 2,50

**MITTWOCH 20. November**

1. Hühnerfrikassee mit Reis und Sahn Salat (A- Weizen,G, I,J,2) € 8,50

2. Deftiger Erbseneintopf mit Fleischeinlage und Mettenden (G,I,J,2) € 7,50

Nachtisch: Herrencreme (A, G,H-Haselnüsse) € 2,50

**DONNERSTAG 21. November**

1. Nudel - Gemüse - Auflauf (A-Weizen, G,I,J,2) € 6,90

2. Currygemüse im Reiserand (A-weizen, G,) € 6,50

Nachtisch: Eisvariation mit Fruchtsauce (A,G) € 2,50

**FREITAG 22. November**

1. Schollenfilet in einer Eihülle mit Senfsauce, Salzkartoffeln und Gurkensalat (C,G,I,J,2) € 8,50

2. Pochierte Eier auf Blattspinat, Senfsauce und Salzkartoffeln (A-Weizen G,F,I,J,2) € 7,50

Nachtisch: Zitronen – Joghurt - Creme (A-Stärke, G, 4-Süßungsmittel) € 2,50

**SAMSTAG 23. November**

1 Frittierte Mozzarella Sticks mit süß- saurer Sauce auf Blattsalat, Baguette (A-Weizen,G,J,I,2,4) € 6,90

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