

Menü Wochenübersicht

26. Oktober bis 31. Oktober 2020

Unsere Wochenempfehlung:

Waldpilz Rahmsuppe mit gekochten Schinkenstreifen und Baguette (A – Weizen, G,I,J,2) € 7,90

MONTAG 26. Oktober

1. Schnitzel „Holsteiner Art“ mit Erbsen – Möhrengemüse, Spiegelei und Röstkartoffeln (A-Weizen-Roggen ,G,I,J,2) € 9,90

2. Kartoffelrösti mit Dip, geräuchertem Lachs und Salatbeilage (A-Weizen,D,G,I,J,2) € 7,90

Nachtisch: Karamelcreme (A-Stärke , H-Haselnüssen) € 2,50

DIENSTAG 27. Oktober

1. Herzhafter Gemüse Eintopf mit Rindfleischeinlage und Mettenden (I,J,1,2) € 7,90

2. Nudeln mit Schinkenstreifen und Käse gratiniert dazu einen Salatteller (A-Weizen, G,J,2) € 7,50

Nachtisch: Schokoladencreme (A-Stärke, G, Haselnüsse) € 2,50

MITTWOCH 28. Oktober

1. Sahnebraten mit Brokkoli, Bratensauce und Salzkartoffeln (A-Weizen, G,I,J,2) € 9,90

2. Gemüse – Kartoffelauflauf mit Gorgonzola Sauce (A-weizen, G,I,J,2) € 7,20

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

DONNERSTAG 29. November

1. Hausgemachte Frikadelle mit Kohlrabi Rahmgemüse, Salzkartoffeln (A – Weizen, G,I,J,4,8) € 8,90

2. Gratiniertes Spitzkohl mit Schinken – Sahne Sauce und Röstinchen (A-Weizen,G,I,J,2) € 7,90

Nachtisch: Heidelbeerkompott mit Vanilleschaum (A,G) € 2,50

FREITAG 30. November

1. Schollenfilet „Finkenwerder Art“ (mit Speck und Zwiebeln), zerlassener Butter, Salzkartoffeln und Salatteller (A – Weizen, G,D,I,J,2) € 9,90

2. Ofenkartoffel mit Hähnchenbruststreifen, Sourcreme und Salatbeilage (G,I,J,2,) € 7,90

Nachtisch: Cappuccino Schaum (G,H - Haselnüsse) € 2,50

SAMSTAG 31. November

- Reformationstag-

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