

Menü Wochenübersicht

16. Mai bis 20. Mai

Unsere Wochenempfehlung:

Schaumsuppe von der Süßkartoffel mit Selleriestroh

(A-Weizen G,I,J,2)

€ 8,50

MONTAG 16. Mai

1. Frische grobe Bratwurst, mit Rotkohl und Kartoffelstampf (A-Weizen ,G,I,J,2)

€ 9,90

2. Großer Salat mit gebratenen Champignons, Bacon Streifen & Baguette

€10,50

(A-Weizen,I,J,L,2,4)

DIENSTAG 17. Mai

1. Hausgemachte Frikadelle mit Kohlrabi Rahmgemüse, Salzkartoffeln

€10,50

(A – Weizen, G,I,J,4,8)

2. Pfannkuchen mit tomatisiertem Gemüse gefüllt und Käse gratiniert

€ 9,50

(A-Weizen, G,I,J)

MITTWOCH 18. Mai

1. Pfannengyros mit Tsatsiki, Krautsalat und Reis (G,I,J,1,2)

€ 13,50

2. Panierter Camembert mit Radicchio – Blattsalaten, Himbeeressig Dressing

€ 9,50

(A-Weizen, G,L,11 Süßungsmittel)

DONNERSTAG 19. Mai

1. Saftige Rinderroulade mit Blumenkohl, Salzkartoffeln (A – Weizen I,J,L,2,4,8)

€ 15,50

2. Currygemüse im Reisrand (G)

€ 8,50

FREITAG 20. Mai.

1. Seelachsfilet auf Tomaten-Fenchelgemüse und Safrannudeln

€ 14,50

(A-Weizen G,D,I,J,2)

2. Panierter Schafskäse auf tomatisiertem Gemüse & Baguette

€ 9,80

(A-Weizen, G,L,11 Süßungsmittel)

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