

Menü Wochenübersicht

06.März bis 10.März

Unsere Wochenempfehlung:

Zucchini-Creme-Suppe mit Schinkenstreifen, Sahnehaube und Baguette.(A-Weizen,G,I,J,2) €8,50

MONTAG.06.März

1. Hähnchen Saltimbocca mit Gorgonzolasauce, Tagliatelle und Blattsalate.(A-Weizen,G,I,J,2) €13,90

2. Zucchini-Auberginen Auflauf mit Mozzarella gratiniert und Baguette. (A-Weizen,G,I,J,2) €10,50

DIENSTAG.07.März

1.Herzhaftes Gulasch mit Apfel-Rotkohl und Spätzle.(A-Weizen,C,G,I,J,2) €13,90

2.Ofenkartoffel mit gebratenen Champignons Dip und Salatbeilage.(G,I,J2) €10,90

MITTWOCH. 08.März

1.Schweinenackenbraten mit Dunkelbiersauce, Semmelknödel und Gurkensalat.(A-Weizen,G,I,J,2) €13,90

2.Pesto Spaghetti mit Gemüsestreifen.(A-Weizen,C,G,I,J,2) € 9,50

DONNERSTAG.09.März

1.Erbesen Eintopf mit Fleischeinlage und Mettende.(I,J,2,5) €10,90

2.Kräuterpfannkuchen mit getrockneten Tomaten, Fetakäse und Rucola.(A-Weizen,C,G,I,J,2) €10,50

FREITAG.10.März

1.Gebratenes Lachsfilet auf Erbsenpüree mit Zitronenbutter.(D,G,I,J,2) €14,90

2. Ziegenkäse mit Honig gratiniert, Pinienkernen, Salatbeilage und Baguette. (A-Weizen,G,H(Pinie),I,J,2) €10,50

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