

Speisenplan 18. Februar - 22. Februar 2019

KW 08	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü I 4,00 €	Grünkohlgemüse bürgerlich g,e auf Wunsch mit Mettwurst 1,50€	Kartoffel-Steckrüben- Rösti mit Apfel- Meerrettich-Dip a,d,f	Blattspinat-Pilz Omelette mit frischen Kräutern a,d,f	Mohnspätzle mit Kirschkompott a,d,h,f	Erseneintopf mit Brötchen d,e,g auf Wunsch mit Bockwurst 1,50€
Menü II 4,90 €	Deftiger Zwiebel- schweinebraten* g,e,f	Pikante Putenkeulen Cous-cous Pfanne mit Orangen-Dip e,f	Bandnudeln mit Bacon, getrockneten Tomaten und Sonnen- blumenkernen a,d,f	Jägerschnitzel* a,d,f	Apfel- Speckpfannkuchen mit Schnittlauch und Salat vom Buffet a,d,f
Menü III 5,50 €	Biospaghetti Bolognese mit geriebenem Hartkäse f,d 	Hirschgulasch in Rotweinsoupe geschmort mit Preiselbeeren*	Seelachsfilet in würziger Kokos-Kurkumasoupe* h	Hähnchenbrustfilet an Granatapfelsoupe* d,f	Hamburger Pannfisch Seelachsfilet in Kartoffeln, Lauch und Sahne gegart h,f,d,a

Je weitere Beilage 1,00 €
Menü mit einer Beilage Ihrer Wahl*

 **Langkornreis, Spaghetti, Penne, Farfalle in Bio – Qualität**
für Bio-Produkte gilt: DE-ÖKO-039 GfRS

 **QS Ihr Prüfzeichen für Lebensmittel**
Schweinefleisch

Informationen zu Allergenen entnehmen Sie bitte der Kladde an der Essensausgabe oder sprechen Sie unser Fachpersonal an.

Zusatzstoffe (1)Farbstoff (2)Konservierungsstoff (3)Antioxidationsmittel (4)Geschmacksverstärker (5)geschwefelt (6)geschwärzt (7)Phosphat (8)Süßungsmittel
evtl. Änderungen vorbehalten