



Speiseplan

KW 42.

15.10. – 19.10.2018

Wochentags von 11:30 bis 14:30 Uhr

Preis	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Tages- suppe 1,80 € klein 2,50 € groß	Kohlrabi- suppe ¹⁷	Wildbrühe mit Einlage ¹⁹	Kartoffelsuppe ¹⁹	Schwarz- wurzelsuppe ¹⁷	Geflügel- rahmsuppe ¹⁷
Vegetarisch 3,90 €	Kartoffelpuffer mit Apfelmus	Gnocchi mit Tomaten Basilikum Soße und geriebener Käse	Spinat Lasagne ^{11,17}	Gebackene Aubergine mit Gemüse Couscous gefüllt an Paprikarahm ^{11,17}	Ofenkartoffel mit Kräuterquark und Salat ¹⁷
Vital Gericht 3,90 €	Putensteak in Eihülle an Rahmgemüse und Kartoffeln ¹¹	Hähnchen Nudel Eintopf mit Brot ¹¹	Gebratenes Dorschfilet auf Senf Spitzkohl und Dillkartoffeln ^{11,17}	Schmorkohl mit Putenhack und Penne ¹¹	Fischstäbchen mit Mischgemüse in Rahm und Kartoffeln ^{11,13,17}
Konventionell 4,20 €	Rinderbraten an Bratenjus mit Speck Rosenkohl und Kartoffeln	„Bauernfrüh- stück“ mit Gewürzgurke ¹³	Mecklenburger Rippenbraten an Back- pflaumensoße mit Apfelrotkohl und Kartoffeln	Frikadelle mit Bohnen- gemüse und Kartoffeln ^{11,13}	Gefüllte Paprikaschote an Schmorsoße und Petersilien- kartoffeln ¹³

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe:

- 1) Konservierungsstoffe 2) Farbstoff 3) Antioxidationsmittel 4) Süßungsmittel 5) Phosphate 6) geschwefelt
7) Geschmacksverstärker 8) 9) gewachst 10) gentechnisch verändert

Kennzeichnungspflichtige Allergene:

- 11) glutenhaltiges Getreide 12) Krebstiere 13) Eier 14) Fisch geschwärzt 15) Erdnüsse 16) Soja 17) Milch (einschließlich Laktose) 18) Schalenfrüchte
19) Sellerie 20) Senf 21) Sesamsamen 22) Schwefeldioxid und Sulfite 23) Süßlupinen 24) Mollusken 25) Alkohol

Bitte beachten sie dass alle Gerichte, Spuren der oben aufgeführten Allergene enthalten können. Bei Fragen dazu wenden sie sich an unser Servicepersonal.