



# Speiseplan 51. KW

17.12. – 21.12.2018

Montag bis Freitag von 11.30 bis 14.30 Uhr



	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Suppe</b> -saisonal-  1,80 € klein 2,50 € groß	Blumenkohl- suppe <sup>17</sup>	Süßkartoffel- suppe	Klare Fischsuppe <sup>19</sup>	Schwarz- wurzelsuppe <sup>17</sup>	Rote Bete Suppe <sup>17</sup>
<b>Gericht 1</b> -vegetarisch-  3,90 €	Spinat mit Rührei und Kartoffeln <sup>17</sup>	Vollkornnudeln mit fruchtiger Tomatensoße <sup>11</sup>	Gebackene Aubergine an Paprikarahm und Reis <sup>17</sup>	Semmel- knödel mit Pilzrahm <sup>11,17</sup>	Frischkäse- schnittel an Kräuterrahm mit Püree <sup>11,13,17</sup>
<b>Gericht 2</b> -vital-  3,90 €	Rinder- bolognese mit Pasta <sup>11,19</sup>	Lammgulasch mit grünen Bohnen und Kartoffeln	Erbseneintopf mit Kaßeler und Brot <sup>19,11</sup>	Gebratene Hähnchen- keule an Bratenjus mit Apfelrotkohl und Kartoffeln	Gebratenes Barschilet an Rahmmöhren mit Vollkornreis <sup>11</sup>
<b>Gericht 3</b> -beliebt-  4,20 €	Spare ribs an BBQ Soße mit Kartoffelecken und Krautsalat	Grützwurst mit Sauerkraut und Püree <sup>11,17</sup>	Szegediner Gulasch mit Kartoffeln	Kohlroulade an herzhafter Bratensoße mit Kartoffeln <sup>11</sup>	Steak „Hawaii“ mit Krokette und Salat <sup>17</sup>



Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe:

1) Konservierungsstoffe 2) Farbstoff 3) Antioxidationsmittel 4) Süßungsmittel 5) Phosphate 6) geschwefelt

7) Geschmacksverstärker 8) geschwärzt 9) gewachst 10) gentechnisch verändert

Kennzeichnungspflichtige Allergene:

11) glutenhaltiges Getreide 12) Krebstiere 13) Eier 14) Fisch 15) Erdnüsse 16) Soja 17) Milch (einschließlich Laktose)

18) Schalenfrüchte<sup>19</sup> 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.**

**Für Nachfragen steht unser Servicepersonal zur Verfügung.**

