



# SPEISEPLAN 25.07. - 31.07.2022



30. KW	DIE KLASSIKER	VEGETARISCH APPETITLICH	LEICHT & LECKER	SUPPENTOPF	KNACKIG FRISCH
MONTAG 25.07.22	<b>"Cordon Bleu"</b> von der Pute auf Sauce Bearnaise, dazu Erbsen und Möhren in Kräuterrahm und Salzkartoffeln <b>Portion € 7,20 (G,4,5)</b> Allergene: A1,C,G,I	<b>Gebratenes Gemüse "Süß-Sauer"</b> mit Reis und Ananas, dazu eine Frühlingsrolle <b>Portion € 7,00 (5,6)</b> Allergene: C,G,I	<b>Dohrmanns Bauernbratwurst</b> mit herzhafter Sauce, gerösteten Zwiebeln und frischem Sommergemüse, dazu leckere Ofenkartoffeln <b>Portion € 7,00 (S,R,4,5)</b> Allergene: A1,C,G,I	<b>Hochzeitsuppe</b> mit Suppengrün, Hühnerfleisch und Eierstich <b>Portion € 4,60 (G,4,5,6)</b> Allergene: I	<b>Hausgemachte Topfsülze</b> auf Kartoffelsalat mit Gewürzgurke und Remouladensauce <b>Portion € 6,00 (S,R,4,5,6)</b> Allergene: G,I
DIENSTAG 26.07.22	<b>Putengulasch „Landgrafen Art“</b> in Sauerrahmsauce mit Tomaten, Pilzen, Romanesco und feinen Kräutern, dazu Eierspätzle <b>Portion € 7,20 (G,5,6)</b> Allergene: G,I	<b>Gebratene Champignons</b> in einer Kräutersauce mit Lauchzwiebeln und Kartoffeln <b>Portion € 7,00 (5,6)</b> Allergene: G,I	<b>Farfalle</b> mit einer Chili-Dill-Sauce und gegrillten Putenbruststreifen, dazu Zuckerschoten und Cherrytomaten <b>Portion € 7,00 (G,4,5)</b> Allergene: A1,C,G,J,L	<b>Linsensuppe</b> mit Suppengrün, Fleischeinlage und Kartoffeln <b>Portion € 4,60 (S,4,5,6)</b> Allergene: C,G,I	<b>Dohrmanns Eiersalat</b> auf knackigem Eisbergsalatbett <b>Portion € 6,00 (5)</b> Allergene: A1,G,J
MITTWOCH 27.07.22	<b>Herzhafte Paprikaschote</b> mit saftigem Hackfleisch gefüllt in einer pikanten Tomatensauce, dazu gebutterter Reis <b>Portion € 7,20 (S,R,5,6)</b> Allergene: A1,C,G,I,J,L	<b>Zweierlei Kartoffelpüree</b> mit gebratenem Spiegelei und gerösteten Sonnenblumenkernen <b>Portion € 7,00 (5,6)</b> Allergene: I,L	<b>Gebratenes Hähnchenbrustfilet</b> in Scheiben mit buntem Gemüse, Sauce Bearnaise und Petersilienkartoffeln <b>Portion € 7,00 (G,4,5)</b> Allergene: G,I	<b>Leckere Tomatencremesuppe</b> mit Sahne, Reis und Kochschinkenwürfeln -Dessert- <b>Portion € 4,60 (S,R,5)</b> Allergene: I,L	<b>Käse-Trauben-Salat</b> mit Gouda, grünen und blauen Trauben bunt garniert <b>Portion € 6,00 (5,6)</b> Allergene: A1,C,G,I
DONNERSTAG 28.07.22	<b>Tafelspitz "Wiener Art"</b> in Apfelmeerrettichsauce mit gekochtem Ei, Kräutern und Kapern, dazu Kohlrabi-Möhren-Gemüse und Petersilienkartoffeln <b>Portion € 7,40 (R,5,6)</b> Allergene: A1,C,G,I	<b>Rigatoni</b> mit Kirschtomaten, Feta und leckerer Sauce <b>Portion € 7,00</b>	<b>"Allgäuer Pfanne"</b> Schnitzfleisch gebraten, in einer Pilzsauce mit Rosenkohlröschen, dazu Spätzle mit Käse überbacken <b>Portion 7,00 (S,4,5)</b> Allergene: A1,C,G,I	<b>Kartoffeleintopf</b> mit Suppengrün und Fleischeinlage <b>Portion € 4,60 (S,R,5)</b> Allergene: I	<b>Geflügelsalat auf Salatbett</b> mit Ananas, Mandarinen, Spargel und einem kleinen Brötchen <b>Portion € 6,00 (5)</b> Allergene: A1,C,G,I
FREITAG 29.07.22	<b>Matjesessen</b> zartes Matjesfilet mit leckerer Hausfrauensauce, grünen Bohnen und Salzkartoffeln <b>Portion 7,40 (D,5)</b> Allergene: G,I	<b>Blumenkohl-Kartoffel-Auflauf</b> mit einer Käse-Sahnesauce <b>Portion € 7,00 (5,6)</b> Allergene: A1,C,G,I	<b>Königsberger Klopse</b> mit einer pikanten Kapernsauce, dazu Buttermöhren und Kartoffeln <b>Portion € 7,00 (S,R,4,5,6)</b> Allergene: G,I	<b>Käse-Lauch-Suppe</b> mit Hackfleisch und leichter Knoblauchnote <b>Portion 4,60 (S,R,5)</b> Allergene: A1,C,I,L	<b>Zwei kleine Schnitzel</b> auf pikantem Nudelsalat, bunt garniert <b>Portion € 6,00 (S,5)</b> Allergene: A1,C,G,I
SAMSTAG 30.07.22	<b>Hausgemachte Gulaschsuppe</b> mit Zwiebeln, Pilzen, Tomaten und Paprika <b>Portion € 5,00 (S,R,4,5,6)</b> Allergene: I			NAME:	
SONNTAG 31.07.22	<b>Filettopf vom Stroschwein</b> mit Pfifferlingen und gebutterten Eierspätzle <b>Portion € 7,60</b>			STRASSE:	
				PLZ:	

Änderungen o. Druckfehler vorbehalten

Allergene: A1 = Weizen, A2 = Roggen, A3 = Hafer, B = Krebstiere, C = Eier, D = Fische, E = Erdnüsse, F = Sojabohnen, G = Milch, H1 = Mandeln, H2 = Haselnüsse, H3 = Walnüsse, H4 = Pistazien, I = Sellerie, J = Senf, K = Sesamsamen, L = Schwefeldioxid u. Sulfit, M = Lupinen, N = Weichtiere

Informationen zu unseren Menüs: Alle Menüs sind frisch zubereitet. 1 = mit Farbstoff, 2 = mit Konservierungstoff, 3 = mit Geschmacksverstärker, 4 = mit Nitrit-Pökelsalz, 5 = mit Süßungsmittel, 6 = mit Antioxidationsmittel, 7 = geschwärzt

Zusatzinformationen: Wir verwenden 5%igen Essig mit Antioxidationsmitteln, S = Schweinefleisch, R = Rindfleisch, G = Geflügel



# SPEISEPLAN 01.08. - 07.08.2022



31. KW	DIE KLASSIKER	VEGETARISCH APPETITLICH	LEICHT & LECKER	SUPPENTOPF	KNACKIG FRISCH
MONTAG 01.08.22	<b>Leckere Kohlroulade</b> in Sauce mit Rauchspeck-Kümmelnote, dazu Salzkartoffeln <b>Portion € 7,20 (S,R,5,6)</b> Allergene: A1,C,G,I	 <b>Gnocchi aus dem Ofen</b> in einer leckeren Paprika-Tomaten-Sauce mit Mozzarella überbacken <b>Portion € 7,00 (5)</b> Allergene: A1,C	<b>Vanillemilchreis</b> mit Zimt und Zucker, dazu warme Schattenmorellen <b>Portion 7,00€ (5,6)</b> Allergene: C,I	<b>Schnibbelbohneintopf</b> mit Möhren, Kasseler und Kartoffelwürfeln <b>Portion € 4,60 (B,S,5,6)</b> Allergene: A1,C,G,I	<b>Krautsalat</b> mit Paprika und roten Zwiebeln in leckerem Schmand <b>Portion € 6,00 (5)</b> Allergene: A1,C,I,I
DIENSTAG 02.08.22	<b>Kasselerlachs</b> im pikanten Broccolimantel dazu ofengebackenes Kartoffelgratin und ein Currydip <b>Portion € 7,20 (S,4,5)</b> Allergene: G,I,L	 <b>Gemüse-Frikadellen</b> mit gestovten Erbsen und Wurzeln dazu Petersilienkartoffeln <b>Portion € 7,00 (5)</b> Allergene: A1,C,G,I,L	<b>Spaghetti Carbonara</b> mit gekochtem Schinken, Ei und frischen Kräutern <b>Portion: 7,00 (S,5,6)</b> Allergene: G,I	<b>Deftiger Kartoffeleintopf</b> mit Fleischeinlage und Suppengrün <b>Portion € 4,60 (S,R,4,5,6)</b> Allergene: I	<b>Jubiläumssalat</b> Chinakohl mit Äpfeln, Paprika, Möhren und Ananas in leichtem Curry-Joghurt-Dressing <b>Portion € 6,00 (5)</b> Allergene: C,G,I
MITTWOCH 03.08.22	<b>Mediterrane Schweinsroulade „Saltimbocca“</b> in Tomaten-Paprika-Sugo, dazu Rosmarinkartoffeln <b>Portion 7,20€ (S,4,5)</b> Allergene: C,G,I,L	 <b>Kartoffelgulasch</b> mit Kidneybohnen, Paprika und frischen Champignons, herzhaft und lecker <b>Portion € 7,00 (5,6)</b> Allergene: G,I	<b>Fruchtiges Hähnchengeschnetzeltes</b> in einer leckeren Currysauce, dazu Sommergemüse und Reis <b>Portion € 7,00 (G,5,6)</b> Allergene: G,I,L	<b>Graupensuppe</b> mit Kasseler und Kartoffel-Dessert- <b>Portion € 4,60 (S,R,5,6)</b> Allergene: G,I,L	<b>Thunfischsalat</b> mit roten Zwiebeln, Mais und Tomaten auf einem Salatbett <b>Portion € 6,00 (D,5,6)</b> Allergene: G,I,L
DONNERSTAG 04.08.22	<b>Krustenbraten vom Strohschwein</b> in Rahm-Schwammersauce, dazu Bayrisch Kraut und leckere hausgemachte Semmelknödel <b>Portion € 7,20 (S,4,5)</b> Allergene: A1,C,G,I,L	 <b>Spaghetti Aglio e Olio</b> mit Chili, frischen Kräutern und Parmesankäsehaube <b>Portion € 7,00 (5,6)</b> Allergene: G,I	<b>Senfeier</b> in pikanter Senfsauce mit Bacon, dazu Blattspinat und Petersilienkartoffeln <b>Portion € 7,00 (S,6)</b> Allergene: A1,C,G,J	<b>Paprika-Crème-Suppe</b> mit Basilikum, Fleischklößchen und Käse <b>Portion € 4,60 (S,R,4,5,6)</b> Allergene: G,I,L	<b>Artischockensalat</b> in Weißweinmarinade <b>Portion € 6,00 (5,6)</b> Allergene: G,I,L
FREITAG 05.08.22	<b>Zarte Lachs- Farfalle- Pfanne</b> mit Cherrytomaten, Frühlingszwiebeln, grünem Spargel und einer hausgemachten Sahnesauce <b>Portion € 7,90 (D,5,6)</b> Allergene: A1,G,I	 <b>Vegetarisches Frikassee</b> aus Spargel, Champignons und Erbsen in leichter Sahne-Weisswein-Sauce, dazu Mandelreis <b>Portion € 7,00</b>	<b>Bremer Gekochte</b> frisch aus dem Wurstkessel, dazu Omas Fasskraut mit Speck und Zwiebeln sowie hausgemachter Kartoffelstampf <b>Portion € 7,00 (S,5,6)</b> Allergene: G,I,J,L	<b>Pizzasuppe</b> mit Hackfleisch, frischen Champignons, Paprika und Tomaten <b>Portion € 4,60 (S,R,5)</b> Allergene: I,G,J	<b>Waldorfsalat</b> auf knackigem Blattsalat mit karamellisierten Apfelspalten <b>Portion € 6,00 (S,R,G,4,5)</b> Allergene: A1,C,G,I
SAMSTAG 06.08.22	<b>Chili Con Carne</b> mit Hackfleisch, Tomaten, Paprika, Mais und Bohnen <b>Portion € 5,00 (S,R,4,5,6)</b> Allergene: G,I,L		<b>NAME:</b>		
SONNTAG 07.08.22	<b>Gebratenes von Strohschwein und Pute</b> in leckerer Sauce mit buntem Karottengemüse und kleinen Butterkartoffeln <b>Portion € 7,60</b>		<b>STRASSE:</b>		
			<b>PLZ:</b>		

Änderungen o. Druckfehler vorbehalten

Allergene: A1 = Weizen, A2 = Roggen, A3 = Hafer, B = Krebstiere, C = Eier, D = Fische, E = Erdnüsse, F = Sojabohnen, G = Milch, H1 = Mandeln, H2 = Haselnüsse, H3 = Walnüsse, H4 = Pistazien, I = Sellerie, J = Senf, K = Sesamsamen, L = Schwefeldioxid u. Sulfit, M = Lupinen, N = Weichtiere

Informationen zu unseren Menüs: Alle Menüs sind frisch zubereitet. 1 = mit Farbstoff, 2 = mit Konservierungstoff, 3 = mit Geschmacksverstärker, 4 = mit Nitrit-Pökelsalz, 5 = mit Süßungsmittel, 6 = mit Antioxidationsmittel, 7 = geschwärzt  
Zusatzinformationen: Wir verwenden 5%igen Essig mit Antioxidationsmitteln, S = Schweinefleisch, R = Rindfleisch, G = Geflügel



# SPEISEPLAN 08.08. - 14.08.2022



32. KW	DIE KLASSIKER	VEGETARISCH APPETITLICH	LEICHT & LECKER	SUPPENTOPF	KNACKIG FRISCH
MONTAG 08.08.22	<b>Hähnchenbrustfilet "Florentiner Art"</b> auf Blattspinat, mit einer Käsecreme - mehaupe und gegrillten Tomaten, <b>Portion € 7,20 (G,4,5)</b> Allergene: A1,C,G,I	 <b>Cremiger Milchreis</b> mit Zimt, Zucker und warmen Schattenmorellen <b>Portion € 7,00 (5,6)</b> Allergene: A1,C,G,I	<b>Fleischbällchen "Napoli"</b> in einer fruchtigen Tomatensauce, mit buntem Gemüse und gerösteten Kartoffelwürfeln <b>Portion € 7,00 (S,R,5,6)</b> Allergene: C,I	<b>Leckere Brokkolicremesuppe</b> mit Kochschinken und Mandeln <b>Portion € 4,60 (S,4,5,6)</b> Allergene: G,H,I,L	<b>Farmersalat</b> auf einem Salatbett mit Kochschinkenstreifen und bunter Garnitur <b>Portion € 6,00 (S,4,5,6)</b> Allergene: A1,C,G,I
DIENSTAG 09.08.22	<b>Pikanter Kräuterbraten</b> vom Schwein auf einer leckeren Dunkelbiersauce, dazu buntes Gemüse und Kartoffeln <b>Portion € 7,20 (S,5,6)</b> Allergene: A1,C,G,I,L	 <b>Pikante Kohlroulade</b> mit Soja-Weizenfüllung in pikanter Tomatensauce dazu Petersilienkartoffeln <b>Portion € 7,00 (5)</b> Allergene: A1,C,G,I,L	<b>Mediterrane Nudelpfanne</b> zart gegrilltes Putenfilet in Streifen auf mediterranem Grillgemüse und leckerer Käsehaube <b>Portion € 7,00 (R,S,5,6)</b> Allergene: G,I	<b>Grüner Bohneneintopf</b> mit buntem Suppengemüse, Fleischeinlage und Kartoffeln <b>Portion € 4,60 (S,5,6)</b> Allergene: I	<b>Zwei kleine Schnitzel</b> vom Strohschwein auf einem pikanten Nudelsalat <b>Portion € 6,00 (S,G,5,6)</b> Allergene: C,G,I
MITTWOCH 10.08.22	<b>Saftiges Haxenfleisch</b> vom Strohschwein auf pikantem Sauerkraut mit hausgemachtem Kartoffelstampf und einer leckeren Sauce <b>Portion € 7,20 (S,4,5,6)</b> Allergene: G,I	 <b>Käse-Tortellini</b> in einer pikanten Erbsen-Tomaten-Sahnesauce <b>Portion € 7,00 (5,6)</b> Allergene: A1,C,G,I	<b>Curry-Huhn</b> zartes Hähnchenbrustfilet in Curry-Früchte-Sauce, dazu gebutterter Reis <b>Portion € 7,00 (G,5,6)</b> Allergene: F,I,L	<b>Frische Erbsensuppe</b> mit Suppengrün, Kartoffelwürfeln und Fleischeinlage -Dessert- <b>Portion € 4,60 (S,R,5)</b> Allergene: I	<b>Spaghettisalat</b> mit Gemüsestreifen und Pinienkernen, fein abgeschmeckt <b>Portion 6,00 (S,4,5,6)</b> Allergene: C,G,I
DONNERSTAG 11.08.22	<b>Zartes Schweinefilet</b> auf Pfifferlingssauce, dazu Blumenkohl mit Butterbröseln und Salzkartoffeln <b>Portion € 7,40 (S,5,6)</b> Allergene: A1,C,G,I,L	 <b>Vegetarische Schnitzel</b> mit buntem Gemüse, Sauce und Salzkartoffeln <b>Portion € 7,00 (5,6)</b> Allergene: A1,C,G,I,L	<b>Bauernschmaus</b> herzhaftes Kräuterrührei mit Speckwürfel und Champignons, dazu Röstkartoffeln und Bohnen <b>Portion € 7,00 (S,R,4,5)</b> Allergene: C,G,I,L	<b>Hausgemachte Gulaschsuppe</b> mit Zwiebeln, Pilzen, Tomaten und Paprika <b>Portion € 4,90 (S,R,4,5,6)</b> Allergene: I	<b>Apfel-Sellerie-Salat</b> mit Mandeln und Weintrauben in leichtem Dressing <b>Portion 6,00€ (5,6)</b> Allergene: C,G,I,L
FREITAG 12.08.22	<b>Fischvariationen</b> mit Kräutersauce, buntem Gemüse und Petersilienkartoffeln <b>Portion € 7,60 (D,5,6)</b> Allergene: G,I,L	 <b>Gekochte Eier</b> in einer Tomaten-Chili-Sauce, dazu Röstkartoffeln <b>Portion € 7,00 (5,6)</b> Allergene: C,I,L,G	<b>Hausgemachte Lasagne</b> mit einer Tomaten-Hackfleisch-Sauce, Gemüse, Sauerrahm und Käse überbacken <b>Portion € 7,00 (R,S,5,6)</b> Allergene: G,I,L,A1,C	<b>Kartoffel-Lauch-Eintopf</b> mit saftigem Hackfleisch <b>Portion € 4,40 (S,R,5,6)</b> Allergene: A1,C,G,I	<b>Matjessalat</b> in einer Joghurtsauce mit Äpfeln, Zwiebeln und Gurken <b>Portion € 6,00 (D,5,6)</b> Allergene: A1,C,G,I,L
SAMSTAG 13.08.22	<b>Hochzeitsuppe</b> mit Suppengrün, leckeren Mettbällchen, saftigem Spargel und Eierstich <b>Portion € 4,60 (G,4,5,6)</b> Allergene: C,G,I			<b>NAME:</b>  <b>STRASSE:</b>  <b>PLZ:</b>	
SONNTAG 14.08.22	<b>Rouladen vom Strohschwein</b> gefüllt mit Champignons, Bacon und Zwiebeln dazu Pariser Karotten, jungen Erbsen in Rahm und Rosmarinkartoffeln <b>Portion € 7,60</b>				

Änderungen o. Druckfehler vorbehalten

Allergene: A1 = Weizen, A2 = Roggen, A3 = Hafer, B = Krebstiere, C = Eier, D = Fische, E = Erdnüsse, F = Sojabohnen, G = Milch, H1 = Mandeln, H2 = Haselnüsse, H3 = Walnüsse, H4 = Pistazien, I = Sellerie, J = Senf, K = Sesamsamen, L = Schwefeldioxid u. Sulfit, M = Lupinen, N = Weichtiere

Informationen zu unseren Menüs: Alle Menüs sind frisch zubereitet. 1 = mit Farbstoff, 2 = mit Konservierungstoff, 3 = mit Geschmacksverstärker, 4 = mit Nitrit-Pökelsalz, 5 = mit Süßungsmittel, 6 = mit Antioxidationsmittel, 7 = geschwärzt  
**Zusatzinformationen:** Wir verwenden 5%igen Essig mit Antioxidationsmitteln, S = Schweinefleisch, R = Rindfleisch, G = Geflügel



# SPEISEPLAN 15.08. - 21.08.2022



33. RW	DIE KLASSIKER	VEGETARISCH APPETITLICH	LEICHT & LECKER	SUPPENTOPF	KNACKIG FRISCH
MONTAG 15.08.22	<b>Gebratenes Hähnchenschnitzel</b> mit Sauce Bernaise, gebuttertem Leipziger Allerlei und Petersilien - kartoffeln <b>Portion € 7,20 (G,4,5)</b> Allergene: A1,C,G,I,J	<b>Ofen-Blumenkohl</b> überbacken in pikanter Sauce mit würzigen Röstkartoffeln <b>Portion € 7,00 (5)</b> Allergene: A1,C,G,I,L	<b>Penne</b> mit Spinat, Putenstreifen, Sahnesauce und Cherrytomaten <b>Portion € 7,00 (G,5,6)</b> Allergene: C,I	<b>Steckrübeneintopf</b> mit Suppengrün, Fleischeinlage und Kartoffeln <b>Portion € 4,60 (S,4,5,6)</b> Allergene: I	<b>Hausgemachte Topfsülze</b> auf Kartoffelsalat mit Gewürzgurke und Remouladensauce <b>Portion € 6,00 (S,R,4,5,6)</b> Allergene: G,I
DIENSTAG 16.08.22	<b>Herzhafte Pfannenfrikadelle</b> mit Bratensauce, Erbsen-Möhren- Gemüse in Rahm und Salzkartoffeln <b>Portion € 7,20 (S,4,5)</b> Allergene: A1,C,G,I	<b>Kartoffel-Gemüse-Auflauf</b> in Bechamelsauce, mit geriebenem Käse pikant überbacken <b>Portion 7,00 (5,6)</b> Allergene: G,I	<b>Knuspriges Kräuterschnitzel</b> mit Ofenkartoffeln und buntem Krautsalat mit Schmand <b>Portion € 7,00</b>	<b>Weißer Bohneneintopf</b> mit buntem Gemüse und Fleischeinlage <b>Portion 4,60€</b>	<b>Chinakohl "Athen"</b> mit roten Zwiebeln, Kidneybohnen, Peperoni, Paprika und Thunfisch <b>Portion € 6,00 (4,5)</b> Allergene: A1,C,D,G,I
MITTWOCH 17.08.22	<b>Spanferkelbraten</b> mit herzhaftem Sauerkraut, hausgemachtem Kartoffelstampf und einer leckeren Sauce <b>Portion € 7,20 (S,5)</b> Allergene: A1,C,G,I	<b>Blumenkohl im Teigmantel</b> mit Sauce Hollandaise, dazu Kräuterkartoffeln <b>Portion € 7,00 (5,6)</b> Allergene: A1,C,G,I	<b>Saftige Paprikaschote</b> mit Hackfleisch gefüllt, in Tomatensauce, dazu Reis <b>Portion € 7,00 (S,R,5,6)</b> Allergene: A1,C,G,I	<b>Hochzeitsuppe</b> mit Suppengrün, Eierstich, Blumenkohl, Spargel und Mettbällchen -Dessert- <b>Portion € 4,90 (S,R,5,6)</b> Allergene: A1,C,G,I	<b>Dohrmanns Salatbowl</b> mit gegrillten Putenstreifen, und einem cremigen Kräuterdressing <b>Portion € 6,00 (G,5,6)</b> Allergene: C,G,I
DONNERSTAG 18.08.22	<b>Zarte Rinderroulade</b> in einer Burgundersauce, dazu Erbsen-Möhren-Gemüse in Rahm und Salzkartoffeln <b>Portion € 7,20 (R,S,4,5,6)</b> Allergene: G,I	<b>Rigatoni alla Norma</b> sizilianische Pasta mit Aubergine und leckerer Tomatensauce <b>Portion € 7,00</b>	<b>Putensteak "Hawaii"</b> mit Schinken und Ananas, dazu eine hausgemachte Currysauce und Reis <b>Portion € 7,00 (G,5,6)</b> Allergene: G,I	<b>Grüner Bohneneintopf</b> mit Fleischeinlage und Kartoffelwürfeln <b>Portion € 4,60 (S,4,6)</b> Allergene: A1,G,I	<b>Pikanter Nudelsalat</b> mit Tomate, Gurke und Paprika in leichtem Dressing <b>Portion € 6,00 (5,6)</b> Allergene: C,G,I
FREITAG 19.08.22	<b>Zartes Lachsfilet</b> mit Spargel und Orangen-Butter- Sauce, Dillkartoffeln und einer Röstmandel-Haube <b>Portion € 7,90</b>	<b>Champignon-Kräuter-Ragout</b> auf Bandnudelbett <b>Portion € 7,00 (5,6)</b> Allergene: A1,C,G,I	<b>Chili-Honig-Hähnchenbrust</b> mit Paprikareis, Kirschtomaten und grünem Bohnengemüse <b>Portion € 7,00 (5,6)</b> Allergene: C,G,I	<b>Käsecremesuppe „Florentiner-Art“</b> mit Spinat, Kochschinkenstreifen und Sahne <b>Portion € 4,60 (S,5,6)</b> Allergene: A1,C,G,I	<b>Wildkräutersalat</b> mit gegrillten Hähnchenbrust- streifen, Pinienkernen und Fetakäse <b>Portion € 6,00 (G,5)</b> Allergene: C,G,I
SAMSTAG 20.08.22	<b>Hausgemachter Kartoffeleintopf</b> mit kleinen Würstchen <b>Portion € 4,90 (S,R,5,6)</b> Allergene: I			NAME:	
SONNTAG 21.08.22	<b>Saftiges Rindergulasch vom Weiderind</b> mit Waldpilzen und Spirellinudeln <b>Portion € 7,60 (R,5,6)</b> Allergene: A1,C,I,J			STRASSE:	
				PLZ:	

Änderungen o. Druckfehler vorbehalten

Allergene: A1 = Weizen, A2 = Roggen, A3 = Hafer, B = Krebstiere, C = Eier, D = Fische, E = Erdnüsse, F = Sojabohnen, G = Milch, H1 = Mandeln, H2 = Haselnüsse, H3 = Walnüsse, H4 = Pistazien, I = Sellerie, J = Senf, K = Sesamsamen, L = Schwefeldioxid u. Sulfit, M = Lupinen, N = Weichtiere

Informationen zu unseren Menüs: Alle Menüs sind frisch zubereitet. 1 = mit Farbstoff, 2 = mit Konservierungstoff, 3 = mit Geschmacksverstärker, 4 = mit Nitrit-Pökelsalz, 5 = mit Süßungsmittel, 6 = mit Antioxidationsmittel, 7 = geschwärzt  
Zusatzinformationen: Wir verwenden 5%igen Essig mit Antioxidationsmitteln, S = Schweinefleisch, R = Rindfleisch, G = Geflügel