



| | Montag | Dienstag | Mittwoch | Donnerstag | Freitag |
|---|---|--|---|--|--|
| Woche 47 | 20.11.2017 | 21.11.2017 | 22.11.2017 | 23.11.2017 | 24.11.2017 |
| | Unsere Öffnungszeiten: Montag – Donnerstag von 07.00 Uhr – 15.00 Uhr (Essensausgabe 11.30 Uhr – 14.00 Uhr) Freitag 07.00 Uhr – 14.00 Uhr (Essensausgabe 11.30 Uhr – 13.30 Uhr) | | | | |
| Von unserer Suppenstation klein: 1,20 € groß: 3,00 € | Selleriecreme Vegetarisch! (a,g,k) | Karotten-Kokossuppe Vegetarisch! (g,i) | Rote Linsensuppe (i,j) Vegetarisch! Fit! | Bohneneintopf (i,j) | Tagessuppe |
| Essen I 4,50 € | Chili con Carne vom Rind (a,i,j) mit ofenfrischem Baguette (a) | Kasseler Lachs auf mediteranem Rattertouille dazu Röstkartoffeln | Putengyros mit Krautsalat, Zaziki und Pommes frites (a,g,i) | Backfisch an Kartoffelsalat dazu Remoulade (a,c,g) | Hähnchenbrust im Käseimantel auf Gemüesspaghetti mit Tomatensauce |
| Essen II 4,50 € Vegetarisch! Fit! | Kürbisravioli in Paprika- Rahmsauce mit gehobeltem Käse (a,c,g) | Gefüllte Paprikaschote an zweierlei Reis mit Tomatensauce (a,g,i) | Frischer Kürbis-Süßkartoffeleintopf (I,j) | Maultaschen im Gemüesud (a,c,g) | Panierte Briecken an Tomatengemüse (a,c,g) |
| Essen III Tagespreis | Schweine-Schinkenbraten an hausgemachtem Kartoffelauchgratin (a,g,i) | Frische Burger mit Kürbis-Apfelchutney und Steakhouse frites | Hausgemachtes Schweineschnitzel mit Kartoffelecken und dreierlei Saucen (a,c,g) | Wildschweinragout mit Spätzle | Freitagsüberraschung Bitte schauen Sie am Donnerstag auf die Tafel an der Kasse ! |
| Salatbuffet | Salatbuffet (je 100g – 1,00 €) | | | | |
| Dessert 1,10 € | Obstsalat | Straccatella Creme | Frisch vom Crepeeisen | Kürbis-Jogurt | Tagesdessert |

1 Farbstoff 2 Konservierungsstoffe 3 Antioxidationsmittel 4 Geschmacksverstärker 5 Süßungsmittel

6 geschwefelt 7 Phosphat 8 Nitritpökelsalz 9 Nitrat 10 geschwärzt 11 gewachst 12 Phenylal 13 kann Spuren von Alkohol enthalten 15 unter Schutzatmosphäre verpackt *kann Spuren von Alkohol enthalten

a Glutenhaltig, b Krebstiere, c Eier, d Fisch, e Erdnüsse, f Soja, g Milch, h Schalenfrüchte, i Sellerie, j Senf, k Sesam, l Schwefeldioxid, m Lupinen, n Weichtiere

Da wir frisch kochen, kann eine Kreuzkontaminierung IMMER möglich sei. Bei Allergien, die durch Lebensmittel entstehen können, sagen Sie uns bitte Bescheid, so dass wir Sie beraten können.

!!! Trotz einer sorgfältigen Kalkulation der Gerichte kann es vorkommen, dass ein Essen sehr schnell vergriffen ist. Wir bitten um Ihr Verständnis !!!

Aktuelle Änderungen am Speiseplan behalten wir uns vor. Alle Beilagen sind frei wählbar.

Normale Beilagenportion: 2,50 €, Beilagen als ganze Portion 3,70 €, Verpackung für „Ausser Haus“ = 0,20 €

Nachschlag: Menü I & II 1,20 € Menü III 1,50 €

Auch bei sorgfältigster Planung unserer Menüs ist es nicht immer vermeidbar, dass einzelne Gerichte vorzeitig ausverkauft sind. Wir bitten um Ihr Verständnis!