



Unser täglicher Mittagstisch

30.9.-6.10.2019

(von Montag bis Samstag jedes Gericht für 9,50 Euro, Sonntag 11,50 €, dazu reichen wir eine Tagessuppe)

Montag, 30. September 2019

a,f	Seehechtfilet natur gebraten mit Dillrahmsauce , gem. Salat und Salzkartoffeln	Schweinefrikadelle mit Champignons ,Sauce buntes Gemüse und Kartoffelpüree	abdbil h7ad d ekdiah
Fruchtcocktail			

Dienstag, 1. Oktober 2019

b,d 1,4,5	Bauernfrühstück mi Fleischeinlage Rote Beete und Gurke	Hühnergulasch mit Gemüse und Kartoffeln	a,b,d, d
--------------	--	---	-------------

Erdbeerpudding

Mittwoch, 2. Oktober 2019

d,i,h,4,5,6 a,d	Schweinerouladen mit Bratensauce , Brechbohnen und Brechbohnen und Salzkartoffeln	Deftige Erbseneintopf mit Fleischwürfel und einen Würstchen	i,h,2 4,5,6 4,5,6,7
Frischobst			

Donnerstag, 3. Oktober 2019

a,b,d,h a,d,6,7	Weißwurst mit Süßsenf Schmorkohl und Kartoffeln	6 Hähnchen-Nuggets Currysauce , Gemüse dazu Butterreis	a,b,c,d a,d d
--------------------	--	--	---------------------

Vanille-Quarkspeise

Freitag, 4. Oktober 2019

a,b,d,j	Schweinegulasch mit Gemüse und Kartoffeln	Seelachs gebraten mit Kräutersauce einen gem. Salat und Salzkartoffeln	f,a,b a,d 1,6,7,9 n
---------	--	---	------------------------------

Apfelkompott

Samstag, 5. Oktober 2019

a,d,4,5 a,d,6,7	Kasseler mit Sauerkraut , Sauce und Kartoffeln	Kräftige Graupensuppe mit Fleischeinlage	a,d,hi
--------------------	---	--	--------

Fruchtjoghurt

Sonntag, 6. Oktober 2019

	Schweinelendchen mit Gemüse , Sauce und Kartoffeln		a,d,n
	Rote Grütze mit Vanillesauce		,d

Allergene: a) Gluten b) Ei c) Nüsse d) Laktose e) Erdnuss f) Fisch g) Lupine h) Sellerie
i) Senf j) Sesam k) Krebstiere l) Soja m) Weichtiere n) Schwefel, Sulfid o) evtl. Kontamination f

Zusatzstoffe: 1) Konservierungsstoffe 2) Geschmacksverstärker 3) Farbstoffe
4) Phosphat 5) Nitritpökelsalz 6) Ascorbinsäure 7) Citronensäure

Änderungen und Irrtümer vorbehalten.