



TAGESMENÜ

19,90 €

ALS 2 GANG MENÜ

ODER

HAUPTGANG MIT SOFT- ODER HEIßGETRÄNK NACH WAHL

Wochensuppe

Maronencremesuppe^{Aa,G,F,I,20} mit Orangenfilets

Montag	10.11.25	Paniertes Schweineschnitzel ^{Aa,C,G} auf grüner Pfefferrahmsauce ^{Aa,G,20,I} , Karotten- Rucolagemüse ^G und Bratkartoffeln mit jungem Lauch und roten Zwiebeln
Dienstag	11.11.25	Knusprige Gänsekeule auf Beifußsauce ^{Aa,G,20,I} , Apfel- Rotkohl und kleine Kartoffelklöße ^{Aa,C,G}
Mittwoch	12.11.25	Gebratene Perlhuhnbrust ^{G,20} auf Pilzrahmsauce ^{Aa,G,20,I} , herbstliches Gemüse ^G und Mandelbällchen ^{Aa,C,G,Ha}
Donnerstag	13.11.25	Kürbis-Ricotta- Ravioli ^{Aa,C,G} mit Tomatensugo, gebratenen Riesengarnelen ^{G,20,B} , Baby- Blattspinat ^G und Pinienkernen
Freitag	14.11.25	Auf der Haut gebratenes Zanderfilet ^{Aa,G,20} auf Safran- Senfsauce ^{Aa,G,20,I,J,D} , Wonnekraut ^G und kleine gebratene Kartoffeln
Samstag	15.11.25	Schweinefiletmedaillons mit Tomate- Mozzarella überbacken ^{G,20} , Basilikumsauce ^{Aa,G,20} , buntes ZucchiniGemüse und Bandnudeln ^{Aa,C,G}
Sonntag	16.11.25	Sonntagsmenü

Allergene: Aa „Weizen“ Ab „Roggen“ Ac „Gerste“ Ad „Hafer“, B „Krebstiere“, C „Eier“, D „Fisch“, E „Erdnüsse“ F „Soja“
G „Milch einschl. Lactose“ Ha „Mandeln“ Hb „Haselnüsse“ Hc „Walnüsse“ Hd „Cashew“, He „Pekannüsse“, Hf
„Paranüsse“, Hg „Pistazien“, Hh „Macadamianüsse“, I „Sellerie“, J „Senf“, K „Sesamsamen“, L „Schwefeldioxid & Sulfite“,
M „Lupinen“, N „Weichtiere“

Zusatzstoffe: 1 mit Konservierungsstoff, 2 mit Farbstoff, 3 Antioxidationsmittel, 4 mit Geschmacksverstärker, 5 mit Phosphat
6 mit Süßungsmitteln, 7enthält eine Phenylalaninquelle, 8 geschwefelt, 9 geschwärzt, 10 gewachst, 11 Koffeinhaltig,
12 chininhaltig, 20 mit Alkohol“