

# Tagesgericht

Mit einer Suppe  
oder  
einem Soft-oder Heißgetränk  
nach Wahl

## WOCHENSUPPE:

<sup>A,M,G,11</sup>  
Kräutercremesuppe mit geräucherter Forelle <sup>D</sup>

**19,90 €**

### Montag 13.01.25

<sup>A,C,M,11</sup>  
Fish & Chips- Kabeljaufilet im Backteig,  
dazu Remouladensauce, <sup>C,H</sup> Fritten und Rote Bete- Apfel-Salat

### Dienstag 14.01.25

<sup>A,C,M</sup> Kartoffel- Kräuterwaffel mit Rahm- <sup>M</sup> Sauerkraut,  
dazu gebratene Kalbsbratwurst und grobe <sup>A,M,G,H,11</sup> Senfsauce

### Mittwoch 15.01.25

<sup>H</sup>  
Grünkohl mit Kassler, Bregenwurst und Senf, dazu Bratkartoffeln  
mit roten Zwiebeln und jungem Lauch

### Donnerstag 16.01.25

<sup>A,G,M,11</sup>  
Schweinefiletgeschnetzeltes in dreierlei Pilzrahmsauce,  
dazu buntes <sup>M</sup> Wurzelgemüse und Kartoffelrösti <sup>A,C,M</sup>

### Freitag 17.01.25

<sup>A,M,11</sup> Gebratenes Lachsfilet auf Safransauce, <sup>A,G,M,11,D</sup>  
dazu <sup>A,C,M</sup> Brokkoligemüse und bunte Bandnudeln

### Samstag 18.01.25

<sup>M,11</sup> Rosa gebratene Lammhüfte auf Rosmarinsauce, <sup>A,M,G,11</sup>  
dazu mediterranes Gemüse und Kartoffelgratin <sup>M</sup>

### Sonntag 19.01.25

Sonntagsmenü



### Vegane Alternative zum Hauptgang:

Kumpir von der Süßkartoffel mit buntem Gemüsecurry <sup>G,F,A,11</sup>  
und gebackenen Kichererbsenbällchen <sup>A,I,F</sup>

Allergene: A „Glutenhaltig“ B „Krebstiere“ C „Eier und Erzeugnisse“ D „Fisch und Erzeugnisse“ E „Erdnüsse und Erzeugnisse“ F „Soja und Erzeugnisse“ G „Sellerie“ H „Senf“ I „Sesam“ J „Schwefeldioxid“ K „Lupine“ L „Weichtiere und Erzeugnisse“ M „Milch und Erzeugnisse“ S „Schalenfrüchte“

“ Zusatzstoffe: 1mit Farbstoff 2 konserviert 3Antioxidationsmittel 4mit Geschmacksverstärker 5 geschwefelt 6 geschwärzt 7 gewachst 8mit Phosphat 9mit Süßungsmittel 10Aroma 11mit Alkohol 12chininhaltig 13coffeinhaltig