

Speisekarte
vom 18.09. – 22.09.2017

Montag

Selleriecremesuppe (k,m)

Menü I

Paprikarahmgeschneitzertes von der Pute (k) mit Butterspätzle (a,g,k)

Menü II vegetarisch

Couscous-Gemüse Curry (a,i,k,l,m,o)

Dienstag

Rinderkraftbrühe (m) mit Eierstich (g,k)

Menü I

Rheinischer Sauerbraten (m,n) mit Apfelrotkohl (k) und Salzkartoffeln (k)

Menü II vegetarisch

Spinat-Lasagne (a,g,k) und Tomatensalat (n)

Mittwoch

Kürbiscremesuppe (k)

Menü I

Schweinebraten im Blätterteigmantel (a,g,k,n) mit Rahmwirsing (k) und Butterkartoffeln (k)

Menü II vegetarisch

Italienischer Ratatouille-Auflauf (m,n) mit Parmesan (k) und Baguette (a,g,k)

Donnerstag

Französische Zwiebelsuppe (m,n) mit Käsecroutons (a,g,k)

Menü I

Blätterteigpastetchen gefüllt mit Hähnchenragout (a,k,l,m,n) mit Kräuterreis (k)

Menü II vegetarisch

Kürbis-Gnocchi-Auflauf (a,g,k)

Freitag

Menü I

Erbsensuppe (k,l,m,n) mit Wurst (1,5,6,9,a,g,k)

Menü II

Fischfilet „Pariser Art“ (a,g,k,h) mit Senfsauce (g,k,n) und Petersilienkartoffeln (k), dazu Salat

Hinweise und Erläuterungen:

Alle Speisen können Spuren von Allergenen enthalten.

1) mit Konservierungsstoffen 2) mit Farbstoff 3) geschwefelt 4) geschwärzt 5) mit Antioxidationsmittel
6) Süßungsmittel 7) enthält eine Phenylalaninquelle 8) mit Geschmacksverstärker 9) Phosphat

a) Weizen b) Roggen c) Gerste d) Hafer e) Dinkel f) Krebstiere g) Eier h) Fische i) Erdnüsse
j) Soja k) Milchprodukte einschließlich Laktose l) Schalenfrüchte m) Sellerie n) Senf o) Sesamsamen
p) Schwefeldioxid q) Lupinen r) Weichtiere