

	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Dessert	Beigabe
M o	Spirelli-Nudeln GG,Wei,Ei,M Bolognese GG,Sel,So,Ei,M,Sen Brokkoli Gemüse M		Penne-Nudeln GG,Wei,M,Ei Gorganzola- Spinat- Soße M,So,Ei,GG,Sel,Sen	Quarkspeise M	Lauchsalat mit Ananas und Ei Ei,GG,Sen,5,Wei
D i	„Bauernfrühstück“ nach Art des Hauses GG,Sel,So,M,Ei,Sen Zwiebelsoße Sel,GG,M,So,Sen,Ei		gefüllte Zucchini GG,Sel,M,Ei Zwiebelsoße Sel,GG,M,So,Sen,Ei Reis M	Kompott	Gemischter Blattsalat mit Joghurt Dressing
M i	„Serbische Bohnensuppe“ n. Art d. Hauses mit Rauchendenscheiben Sen,GG,Sel,So,M,Ei,10,6,	Süßkartoffel-Gemüse- Eintopf mit Rauchendenscheiben GG,Sel,So,M,Ei,10,Sen	Bunter Salatteller mit Ei, Käse mit Joghurtdressing M,Sch,Ei,5,10	Birnen-Quitte- Dessert M,Sch,So,Ei,GG	Brötchen Wei,GG,Ses
D o	Paniertes Putenschnitzel Curry-Kokos-Soße GG,Sel,So,Ei,M,Sen gebr. Gemüsereis GG,Sel,So,Ei,M,Sen	Paniertes Putenschnitzel M,GG,Wei,Ei,Sel,So,Sen Tomatensoße GG,Sel,So,Ei,M,Sen Blumenkohl M Salzkartoffeln	Vales „Toscana“ M,GG,Wei,Ei,Sel,So,Sen Tomatensoße M,GG,Sel,So,Sen,Ei Blumenkohl M Salzkartoffeln	Pudding „Vanilla“ mit Schokosoße M,Sch,So,Ei,GG	Romanesco-Mix- Salat
F r	Fischfilet „Müllerin“ F,GG,M,Sen,Wei Soße M,GG,Sel,So,Sen,Ei Schmorgurken- Pfanne M,GG,Sel,So,Sen,Ei Salzkartoffeln	Dünstfisch F Soße M,GG,Sel,So,Sen,Ei Schmorgurken- Pfanne M,GG,Sel,So,Sen,Ei Salzkartoffeln	vegt. Bällchen GG,M,Sen,Wei,Ei Soße M,GG,Sel,So,Sen,Ei Schmorgurken- Pfanne M,GG,Sel,So,Sen,Ei Salzkartoffeln	Gelbe Grütze mit Zimt-Schmand- Haube M,So,Ei,GG,Sch	Bauernsalat mit Fetakäse M
S a	Cremige Kartoffelsuppe mit Heißwurst GG,Sel,So,Sen,M,Ei,2	Gemüse-Reis-Eintopf mit Heißwurst GG,Sel,So,Sen,M,Ei,2	Cremige Kartoffelsuppe mit vegt. Heißwurst GG,Sel,So,Sen,M,Ei	„Cheese-Cake“ Dessert M,So,GG,Ei,Sch	Brot GG, Wei,Ses
S o	Tafelspitz GG,Sel,So,M,Ei,Sen Meerrettichsoße GG,M,Sel,So,Wei,Ei,S02 Wurzelgemüse M Salzkartoffeln		Polentatasche GG,Wei,Ei,Sel Soße M,GG,Sel,So,Sen,Ei Erbsen und Möhren M Salzkartoffeln	Panna Cotta mit Fruchtsoße M,So,Ei,GG,Sch	Kuchen Wei,GG,So,Sch1,Sch2,Ei,M

Legende der Allergene

Ei	Ei
Er	Erdnuss
F	Fisch
K	Krebstier
GG	glutenhaltiges Getreide
Wei	Weizen
GG1	Roggen
GG2	Gerste
GG3	Hafer
GG4	Dinkel
GG5	Kamut
L	Lupine
M	Milch
Sch1	Haselnuss
Sch2	Mandeln
Sch3	Walnuss
Sel	Sellerie

Sen	Senf
Ses	Sesam
So	Soja
SO2	Schwefeldioxid
W	Weichtiere

Legende der Zusatzstoffe

1	Farbstoff
2	Geschmacksverstärker
3	Konservierungsstoffe
4	Phosphat
5	Antioxidationsmittel
6	Schwefeldioxid
7	Schwärzungsmittel
8	Festigungsmittel
9	Süßungsmittel
10	Nitritpökelsalz
Alc	Alkohol

Die eingesetzten Gewürze enthalten keine deklarationspflichtigen Zusatzstoffe, technologisch unvermeidbare Spuren können nicht ausgeschlossen werden.

Änderungen im Speiseplan vorbehalten!

Alle Speisen werden zum sofortigen Verzehr hergestellt!

Wir bitten Sie grobe Essensreste, vor Rückgabe des benutzten Geschirrs, zu entsorgen.