

Speisenangebot für die Woche vom 17.08.- 21.08.2020

Montag	1. Linseneintopf ^{3,10,a,b} mit Kaßler ¹² und dazu Obst ¹¹	4,50€
	2. Gemüseintopf mit Rindfleisch, dazu Joghurt ⁸	4,50€
	3. Gepökelte Rinderzunge ^{a,b} mit Kartoffeln ^{3,10} und Erbsengemüse	5,00€
Dienstag	1. Spaghetti mit Bolognese ^{1,2,3,4,a,b} und Käse ^{1,2,4,9}	4,80€
	2. Beefsteak mit Kartoffeln ^{3,10,a,b} und Sauerkraut	4,80€
	3. Brokkoliauflauf ^{3,10} mit Schinkenstreifen ¹²	4,80€
Mittwoch	1. Hühnerfrikassee ^{a,b} mit Reis	4,80€
	2. Kalbsrollbraten ^{a,b} mit Kartoffeln ^{3,10} und Gemüse	5,00€
	3. Reispfanne mit Wildlachs, Knoblauch und Pfannengemüse	4,80€
Donnerstag	1. Putenrollbraten ^{a,b} mit Möhren und Kartoffeln ^{3,10}	4,80€
	2. Gnocchi mit Putenstreifen und Tomatensauce ^{1,2,3,4,a,b}	4,80€
	3. Bauernfrühstück ^{3,10,11,c} und Obst	4,80€
Freitag	1. Bratwurst ^{a,b} mit Kartoffeln ^{3,10} und Sauerkraut	4,80€
	2. Gefüllte Hefeknödel mit Vanillesauce ^{8,a,b}	4,80€
	3. Schweinebraten ^{a,b} mit Wickelklößen ^{3,10} und Sauerkraut	5,00€

Zusätzlich gibt es Montags bis Freitags Bauernfrühstück 4,50€ und Salatteller mit Schinken und Käse zu 4,00€, Salatteller mit Hähnchenstreifen zu 4,30€ sowie Schnitzel mit Kartoffeln und Gemüse zu 5,00€ und Nudeln mit Wurstgulasch und Käse^{1,2,3,4,9} zu 4,50€

In unseren Speisen verarbeiten wir folgende Zusatzstoffe : 1 Farbstoff, 2 Konservierungsstoffe, 3 Antioxidationsmittel, 4 Geschmacksverstärker, 5 mit Phosphat, 6 Süßungsmittel, 7 enthält eine Phenylalaninquelle, 8 Milcheiweiß, 9 unter Schutzatmosphäre verpackt, 10 geschwefelt, 11 gewachst, 12 mit Nitritpökelsalz **Allergene:** a- Gluten, b- Milchprodukte, c- Ei, d- Schalen/Krustentiere, e- Soja, f- Nüsse, g- Sesam, h- Sellerie, i- Senf, j- Lupinen, k- Fisch, l- Sulfite **Änderungen vorbehalten!**

Speisenangebot für die Woche vom 24.08.- 28.08.2020

Montag	1. Kartoffelsuppe ^{3,10} mit Wiener Wurst ¹² und Obst ¹¹	4,50€
	2. Möhreintopf ^{3,10} mit Rindfleisch und Joghurt ⁸	4,50€
	3. Bratwursttaler ^{a,b} mit Kartoffeln ^{3,10} und Sauerkraut	4,80€
Dienstag	1. Gebratene Klopse mit Tomatensauce ^{1,2,4,6,a,b} und Reis	4,80€
	2. Seelachsfilet ^{a,b} mit Kartoffeln ^{3,10} und Rotkohl ¹²	4,80€
	3. Schweinekotelett ^{a,b} mit Kartoffeln ^{3,10} und Möhrengemüse	4,80€
Mittwoch	1. Spirelli mit Wurstgulasch ^{12,1,2,3,4} und Käse ^{1,2,3,4,9}	4,80€
	2. Hähnchenspieß ^{a,b} mit Risotto	4,80€
	3. Gefüllte Paprikaschote ^{a,b} mit Püree ^{3,10}	4,80€
Donnerstag	1. Schnitzel ^{a,b} mit Gemüse und Kartoffeln ^{3,10}	4,80€
	2. Lammrollbraten ^{a,b} mit Kartoffeln ^{3,10} und Rosenkohl	5,00€
	3. Marinierter Hering mit Kartoffeln ^{3,10} , dazu Apfel-Möhren- Rohkost	5,00€
Freitag	1. Gebratener Wiegebraten ^{a,b,12} mit Tomatensauce ^{1,2,4,6} und Spirelli	4,80€
	2. Puddingsuppe mit Erdbeerkompott und Milchbrötchen ^{a,b}	4,80€
	3. Bauernroulade ^{a,b} mit Kartoffeln ^{3,10} und Mischgemüse	4,80€

Zusätzlich gibt es Montags bis Freitags Bauernfrühstück 4,50€ und Salatteller mit Schinken und Käse zu 4,00€, Salatteller mit Hähnchenstreifen zu 4,30€ sowie Schnitzel mit Kartoffeln und Gemüse zu 5,00€ und Nudeln mit Wurstgulasch und Käse^{1,2,3,4,9} zu 4,50€

In unseren Speisen verarbeiten wir folgende Zusatzstoffe : 1 Farbstoff, 2 Konservierungsstoffe, 3 Antioxidationsmittel, 4 Geschmacksverstärker, 5 mit Phosphat, 6 Süßungsmittel, 7 enthält eine Phenylalaninquelle, 8 Milcheiweiß, 9 unter Schutzatmosphäre verpackt, 10 geschwefelt, 11 gewachst, 12 mit Nitritpökelsalz **Allergene:** a- Gluten, b- Milchprodukte, c- Ei, d- Schalen/Krustentiere, e- Soja, f- Nüsse, g- Sesam, h- Sellerie, i- Senf, j- Lupinen, k- Fisch, l- Sulfite **Änderungen vorbehalten!**