








# SPEISEPLAN 20.05. - 26.05.2024



21. KW	DIE KLASSIKER	VEGETARISCH APPETITLICH	LEICHT & LECKER	SUPPENTÖPFE	KNACKIG FRISCH
MONTAG 20.05.24	<b>Pfingstmontag</b>	 <b>Pfingstmontag</b>	<b>Pfingstmontag</b>	<b>Pfingstmontag</b>	<b>Pfingstmontag</b>
DIENSTAG 21.05.24	<b>Leckere Pfannenfrikadelle</b> mit herzhafter Zwiebelsauce, Erbsen und Möhren in Rahm und Salzkartoffeln <b>Portion € 8,00 (R,S,5)</b> Allergene: A1,C,G,I	 <b>Gnocchi aus dem Ofen</b> in einer leckeren Paprika-Tomaten-Sauce mit Mozzarella überbacken <b>Portion € 7,90 (5)</b> Allergene: A1,C	<b>Kartoffelpuffer "Großmütterchens Art"</b> frisch aus der Pfanne, dazu leckerer Apfelkompott <b>Portion € 7,90 (5,6)</b> Allergene: A1,C,G,I,L	<b>Spitzkohleintopf</b> mit Fleischeinlage, Suppengrün und Kartoffeln <b>Preis € 5,40 (S,R)</b> Allergene: A1,C,G,I	<b>Hausgemachte Topfsülze</b> auf Kartoffelsalat mit Gewürzgurke und Remouladensauce <b>Portion € 6,90 (S,R,4,5,6)</b> Allergene: G,I
MITTWOCH 22.05.24	<b>Herzhaftes Brauhaus-Gulasch</b> aus zartem Rind- und Schweinefleisch in einer leckeren Biersauce mit Butterspätzle <b>Portion € 8,00 (S,R,4,5,6)</b> Allergene: A1,C,G,I	 <b>Buntes Gemüsebeet</b> gebratenes Gartengemüse auf Wildreis und Sahnesauce <b>Portion € 7,90 (5,6)</b> Allergene: A1,C,G,I	<b>Schweinelachssteak</b> mit Bechamelkartoffeln dazu eine leckere braune Sauce und Gemüse von bunten Karottenstiften <b>Preis € 7,90</b>	<b>Kartoffelsuppe</b> mit Lauch, Karotten und Rauchfleisch, dazu ein Dessert <b>Portion € 5,40 (S,R,5)</b> Allergene: I,L,G,J	<b>Nudelsalat „Italienische Art“</b> mit knackigen Paprika, schwarzen Oliven und Pesto Rosso <b>Portion € 6,90</b>
DONNERSTAG 23.05.24	<b>Frischer Stangenspargel</b> frischer Spargel aus Ganderkesee mit zwei kleinen Schnitzeln, Sauce Hollandaise und Petersilienkartoffeln <b>Portion € 9,50 (S,4,5,6)</b> Allergene: G,I	 <b>Spätzlepfanne</b> mit Champignons in einer hausgemachten Kräutersauce <b>Portion € 7,90 (5,6)</b> Allergene: G,I	<b>Saftige Hähnchenschenkel</b> mit Butterkarotten, Röstkartoffeln und einer Paprikasauce <b>Portion € 7,90 (G,4,5)</b> Allergene: A1,C,J,L	<b>Linsensuppe</b> mit Suppengrün, Fleischeinlage und Kartoffeln <b>Portion € 5,40 (S,4,5,6)</b> Allergene: G,I	<b>Geflügelsalat</b> mit Ananas, Mandarinen, Spargel und einem kleinen Brötchen <b>Portion € 6,90 (5)</b> Allergene: A1,C,G,I
FREITAG 24.05.24	<b>Gedünstetes Fischfilet</b> In pikanter Senfsauce mit Blattspinat und Salzkartoffeln <b>Portion € 8,90 (D,5,6)</b> Allergene: G,I,J,L	 <b>Zweierlei Kartoffelpüree</b> mit 2 Spiegeleiern und gerösteten Sonnenblumenkernen <b>Portion € 7,90 (5,6)</b> Allergene: I,L	<b>Kasselerlachsacken</b> auf herzhaftem Sauerkraut und Kartoffelpüree <b>Portion € 7,90 (S,4,5)</b> Allergene: C,G,I	<b>Bunter Gemüseeintopf</b> mit Fleischeinlage und Kartoffeln <b>Portion € 5,40 (5,6)</b> Allergene: A1,C,G,I	<b>Bauernsalat "Griechische Art"</b> mit Paprika, Tomaten, Oliven und Schafskäse <b>Portion € 6,90 (5)</b> Allergene: C,G,I
SAMSTAG 25.05.24	<b>Hochzeitsuppe</b> mit Suppengemüse, Hühnchenfleisch, Mettbällchen und Eierstich <b>Portion € 5,60 (6)</b> Allergene: G,I			<b>NAME:</b>	
SONNTAG 26.05.24	<b>Schweinefiletmedaillons</b> mit saftiger Champignon- Zwiebelhaube, Sauce Hollandaise, dazu Kartoffelgratin <b>Portion € 8,90</b>			<b>STRASSE:</b>	
				<b>PLZ:</b>	

Änderungen o. Druckfehler vorbehalten

Allergene: A1 = Weizen, A2 = Roggen, A3 = Hafer, B = Krebstiere, C = Eier, D = Fische, E = Erdnüsse, F = Sojabohnen, G = Milch, H1 = Mandeln, H2 = Haselnüsse, H3 = Walnüsse, H4 = Pistazien, I = Sellerie, J = Senf, K = Sesamsamen, L = Schwefeldioxid u. Sulfit, M = Lupinen, N = Weichtiere






Informationen zu unseren Menüs: Alle Menüs sind frisch zubereitet. 1 = mit Farbstoff, 2 = mit Konservierungstoff, 3 = mit Geschmacksverstärker, 4 = mit Nitrit-Pökelsalz, 5 = mit Süßungsmittel, 6 = mit Antioxidationsmittel, 7 = geschwärzt

**Zusatzinformationen:** Wir verwenden 5%igen Essig mit Antioxidationsmitteln, S = Schweinefleisch, R = Rindfleisch, G = Geflügel



# SPEISEPLAN 27.05. - 02.06.2024



22. KW	DIE KLASSIKER	VEGETARISCH APPETITLICH	LEICHT & LECKER	SUPPENTOPF	KNACKIG FRISCH
MONTAG 27.05.24	<b>Schnitzel vom Strohschwein</b> dazu Erbsen und Möhrengemüse in Rahm und Petersiliekartoffeln <b>Portion € 8,00 (S,R,4,5)</b> Allergene: A1,C,G,I	 <b>Schupfnudelpfanne</b> mit gebratenem buntem Gartengemüse <b>Portion € 7,90 (5,6)</b> Allergene: A1,C,G,I	<b>Paprika-Sahne-Hähnchen</b> zartes Hähnchenfilet in cremiger Paprika-Sahnesauce mit feinen Erbsen und Reis <b>Portion € 7,90 (S,R,5,6)</b> Allergene: C,I	<b>Möhreneintopf</b> mit Suppengrün, Fleischeinlage und Kartoffelwürfeln <b>Portion € 5,40 (S,4,5,6)</b> Allergene: I,L	<b>Blattsalat</b> mit Tomaten, Gurken, Ei und Kochschinken, dazu ein Dressing <b>Portion € 6,90 (S,4,5,6)</b> Allergene: C,G,I
DIENSTAG 28.05.24	<b>Boulette</b> mit Apfel-Speck-Sauce, dazu hausgemachter cremiger Kartoffelstampf <b>Portion € 8,00</b>	 <b>Gefüllte Paprikaschote</b> mit Soja und Weizengrieß, dazu eine leckere fruchtige Sauce und Reis <b>Portion € 7,90 (5,6)</b> Allergene: G	<b>Streifen vom Strohschweinlachs</b> in Kräuterpanade mit Fettucine und hausgemachtem Balsamico-Rucola-Pesto <b>Portion € 7,90</b>	<b>Sellerie-Eintopf</b> mit Suppengrün, Fleischeinlage und Kartoffeln <b>Portion € 5,40 (S,R,5)</b> Allergene: I	<b>Rote-Beete-Carpaccio</b> mit knackigem Feldsalat und Pinienkernen <b>Portion € 6,90 (4,5)</b> Allergene: C,G,I
MITTWOCH 29.05.24	<b>Zart gegarte Ochsenbrust</b> in Meerrettichsauce mit Karotten-Lauch-Gemüse und Salzkartoffeln <b>Portion € 8,50 €</b> Allergene: (R,5,6)	 <b>Rigatoni alla Norma</b> Pasta nach sizilianischer Art mit gebackener Aubergine und Tomatensauce <b>Portion € 7,90</b>	<b>Saftige Paprikaschote</b> mit Hackfleisch gefüllt in einer pikanten Tomatensauce, dazu gebutterter Reis <b>Portion € 7,90 (S,R,5,6)</b> Allergene: A1,C,G,I,J,L	<b>Chili Con Carne</b> mit Hackfleisch, Tomaten, Paprika, Mais und roten Bohnen, dazu ein Dessert <b>Portion € 5,60 (S,R,5,6)</b> Allergene: G,I	<b>Wassermelonen-Salat</b> mit Rucola und Fetakäse, dazu ein Balsamico-Dressing <b>Portion € 6,90 (5,6)</b> Allergene: A1,C,G,I
DONNERSTAG 30.05.24	<b>Frischer Stangenspargel</b> erntefrischer Spargel aus Ganderkesee mit Buttersauce, hausgemachtem Knochenschinken und Petersilienkartoffeln <b>Portion € 9,50 (4,5,6)</b> Allergene: G,I	 <b>Gebratene Nudeln</b> mit Brokkolini und Frühlingzwiebeln in einer leckeren Sauce <b>Portion € 7,90</b>	<b>Königsberger Klopse</b> mit einer pikanten weißen Kapern-sauce dazu gebutterte Möhren und Kartoffeln <b>Portion € 7,90 (S,R,5,6)</b> Allergene: C,G,I	<b>Deftiger Weißkohleintopf</b> mit Hackfleisch, Kartoffeln und einem Hauch Knoblauch <b>Portion € 5,40 (S,R,4,5,6)</b> Allergene: I	<b>Spargelsalat „Hollandaise“</b> mit frischem Spargel, gekochtem Schinken und knackigem Broccoli <b>Portion € 6,90 (5)</b> Allergene: C,G,I
FREITAG 31.05.24	<b>Matjesessen</b> zartes Matjesfilet mit leckerer Hausfrauensauce und jungen Kartoffeln <b>Portion 8,90 (D,5)</b> Allergene: G,I	 <b>Kartoffel-Gemüse-Auflauf</b> in Bechamelsauce, mit Käse pikant überbacken <b>Portion 7,90 (5,6)</b> Allergene: G,I	<b>Gebratene Leber „Berliner Art“</b> überzogen mit glasierten Zwiebeln und Äpfeln, dazu Butterbohnen und leckeres Kartoffelpüree <b>Portion € 7,90 (S,5,6)</b> Allergene: G,I	<b>Deftiger Linseneintopf</b> mit Fleischeinlage, Suppengrün und Kartoffeln <b>Portion € 5,40 (S,4,5,6)</b> Allergene: I	<b>Römersalat</b> mit Cherrytomaten, Croutons und einer leichten Vinaigrette <b>Portion € 6,90 (5)</b> Allergene: C,G,I
SAMSTAG 01.06.24	<b>Sahnige Sommersuppe</b> mit Lauch, Kartoffeln, Dill und zarten Lachsstückchen <b>Portion € 5,80</b>			NAME:	
SONNTAG 02.06.24	<b>Geschmortes vom Weiderind</b> mit Gemüse von frischem Spargel und jungen Kartoffeln <b>Portion € 8,90 (R,4,5,6)</b> Allergene: A1,G,I			STRASSE:	
				PLZ:	

Änderungen o. Druckfehler vorbehalten

Allergene: A1 = Weizen, A2 = Roggen, A3 = Hafer, B = Krebstiere, C = Eier, D = Fische, E = Erdnüsse, F = Sojabohnen, G = Milch, H1 = Mandeln, H2 = Haselnüsse, H3 = Walnüsse, H4 = Pistazien, I = Sellerie, J = Senf, K = Sesamsamen, L = Schwefeldioxid u. Sulfit, M = Lupinen, N = Weichtiere






Informationen zu unseren Menüs: Alle Menüs sind frisch zubereitet. 1 = mit Farbstoff, 2 = mit Konservierungstoff, 3 = mit Geschmacksverstärker, 4 = mit Nitrit-Pökelsalz, 5 = mit Süßungsmittel, 6 = mit Antioxidationsmittel, 7 = geschwärzt

Zusatzinformationen: Wir verwenden 5%igen Essig mit Antioxidationsmitteln, S = Schweinefleisch, R = Rindfleisch, G = Geflügel



# SPEISEPLAN 03.06. - 09.06.2024



23. KW	DIE KLASSIKER	VEGETARISCH APPETITLICH	LEICHT & LECKER	SUPPENTOPF	KNACKIG FRISCH
MONTAG 03.06.24	<b>Cordon Bleu von der Pute</b> mit knackigem Sommer-Gemüse, dazu Salzkartoffeln und eine helle Sauce <b>Portion € 8,00 (G,4,5)</b> Allergene: A1,C,G,I	 <b>Gemüsecurry "Süß-Sauer"</b> mit Reis, Ananas und einer Frühlingsrolle <b>Portion € 7,90 (5,6)</b> Allergene: C,G,I	<b>Kleine Hacksteaks</b> auf einer Bratensauce, mit gehackten Zwiebeln, Bacon und Champignons, dazu Petersilienkartoffeln <b>Portion € 7,90 (S,R,5,6)</b> Allergene: G,I	<b>Kohlrabi-Möhren-Eintopf</b> mit herzhafter Fleischeinlage und Kartoffeln <b>Portion € 5,40 (S,R,5)</b> Allergene: A1,C,I	<b>Dohrmanns Salatbowl</b> mit gegrillten Putenstreifen, und einem cremigen Kräuter dressing <b>Portion € 6,90 (G,5,6)</b> Allergene: C,G,I
DIENSTAG 04.06.24	<b>Leckere Kohlroulade</b> in einer herzhaften Sauce, Dazu Petersilienkartoffeln <b>Portion € 8,00 (S,R,4,5)</b> Allergene: A1,C,G,I,L	 <b>Milchreis</b> mit Zimt und Zucker, dazu warme Schattenmorellen <b>Portion € 7,90 (5)</b> Allergene: G	<b>Tortellini-Schinken-Auflauf</b> mit knackigem Gemüse und gekochtem Schinken <b>Portion € 7,90 (S,5,6)</b> Allergene: G,I,L	<b>Hochzeitsuppe</b> mit Suppengemüse, Hühnchen - fleisch, Mettbällchen und Eierstich <b>Portion € 5,60 (6)</b> Allergene: G,I	<b>Kartoffelsalat</b> hausgemachter Kartoffelsalat mit zwei kleinen Frikadellen <b>Portion € 6,90</b>
MITTWOCH 05.06.24	<b>Putengulasch „Landgrafen Art“</b> in Sauerrahmsauce mit Tomaten, Pilzen, Romanesco und feinen Kräutern, dazu Eierspätzle <b>Portion € 8,00 (G,5,6)</b> Allergene: G,I	 <b>Gemüse-Quiche</b> mit Karotten, Brokkoli, Paprika, Zwiebeln und Tomaten <b>Portion 7,90</b>	<b>Zarte Hähnchenfiletstreifen</b> in Champignon-Apfel-Sauce auf frischen Eierspätzle <b>Portion € 7,90</b>	<b>Kartoffeleintopf</b> mit Suppengrün und Fleischeinlage, dazu ein Dessert <b>Portion € 5,60 (S,R,5)</b> Allergene: I	<b>Frischer Feldsalat</b> mit Kirschtomaten und Balsamico- Dressing <b>Portion € 6,90</b>
DONNERSTAG 06.06.24	<b>Frischer Stangenspargel</b> erntefrischer Spargel aus Ganderkesee mit gebratenem Putenschnitzel und Sauce Hollandaise <b>Portion € 9,50 (S,5)</b> Allergene: A1,G,I	 <b>Spaghetti Aglio e Olio</b> mit Chili, frischen Kräutern und Parmesankäsehaube <b>Portion € 7,90 (5,6)</b> Allergene: G,I	<b>Dohrmanns Bauernbratwurst</b> mit Sauce, gerösteten Zwiebeln und frischem Rahmgemüse, dazu leckere Ofenkartoffeln <b>Portion € 7,90 (S,R,4,5)</b> Allergene: A1,C,G,I	<b>Erbсен-Eintopf</b> mit Fleischeinlage und gewürfelten Kartoffeln <b>Portion € 5,40 (S,R,4,5,6)</b> Allergene: I	<b>Sommerlicher Salat</b> mit Paprika, Gurke Cockailtomaten, Oliven und pikanten Käsewürfeln <b>Portion € 6,90 (4,5,6)</b> Allergene: C,G,I
FREITAG 07.06.24	<b>Scholle "Finkenwerder Art"</b> mit grünen Bohnen, jungen Kartoffeln und Speckstippe <b>Portion € 9,50 (D,5,6)</b> Allergene: A1, G,I	 <b>Vegetarisches Frikassee</b> aus grünem und weißem Spargel, Champignons und Erbsen in leichter Sahne-Weisswein-Sauce, dazu Mandelreis <b>Portion € 7,90</b>	<b>Schaschlikpfanne</b> mit Zwiebeln und Bacon, Paprika und Tomaten in einer Ketchupsauce, dazu geröstete Kartoffelwürfel <b>Portion € 7,90 (S,4,5)</b> Allergene: G,I	<b>Spargelcremesuppe</b> von frischem Spargel mit Mettbällchen <b>Portion € 5,60 (S,R,4,5)</b> Allergene: A1,C,G,I	<b>Hausgemachter Nudelsalat</b> mit Tomate, Gurke, Ei und frischen Kräutern der Saison <b>Portion € 6,90 (S,R,5)</b> Allergene: C,G,I
SAMSTAG 08.06.24	<b>Weißer Bohneneintopf</b> mit buntem Gemüse, Fleischeinlage und kleinem Mettende <b>Portion 5,60€</b>			NAME:	
SONNTAG 09.06.24	<b>Norddeutsche Poularde „Birne-Bohne-Speck“</b> Mit Salbeisauce und hausgemachtem Kartoffelstampf <b>Portion € 8,90 (G,4,5,6)</b> Allergene: A1,I,G			STRASSE:	
				PLZ:	

Änderungen o. Druckfehler vorbehalten






Allergene: A1 = Weizen, A2 = Roggen, A3 = Hafer, B = Krebstiere, C = Eier, D = Fische, E = Erdnüsse, F = Sojabohnen, G = Milch, H1 = Mandeln, H2 = Haselnüsse, H3 = Walnüsse, H4 = Pistazien, I = Sellerie, J = Senf, K = Sesamsamen, L = Schwefeldioxid u. Sulfit, M = Lupinen, N = Weichtiere

Informationen zu unseren Menüs: Alle Menüs sind frisch zubereitet. 1 = mit Farbstoff, 2 = mit Konservierungstoff, 3 = mit Geschmacksverstärker, 4 = mit Nitrit-Pökelsalz, 5 = mit Süßungsmittel, 6 = mit Antioxidationsmittel, 7 = geschwärzt  
Zusatzinformationen: Wir verwenden 5%igen Essig mit Antioxidationsmitteln, S = Schweinefleisch, R = Rindfleisch, G = Geflügel



# SPEISEPLAN 10.06. - 16.06.2024



24. KW	DIE KLASSIKER	VEGETARISCH APPETITLICH	LEICHT & LECKER	SUPPENTOPF	KNACKIG FRISCH
MONTAG 10.06.24	<b>Dohrmanns herzhafte Rostbratwürste</b> mit zwiebeliger Sauce, dazu Erbsen und Möhren in Rahm und gebutterte Kartoffeln <b>Portion 8,00 (S,4,5)</b> Allergene: A1,C,G,I,J,L	 <b>Leckerer Kartoffelauflauf</b> mit Karotten und Lauchzwiebeln, überbacken mit Holländerkäse <b>Portion € 7,90 (5)</b> Allergene: A1,C,L	<b>Putenfilet-Topf</b> zartes Putenfilet mit bunten Früchten in pikanter Currysauce, dazu Mandelreis <b>Portion € 7,90 (G,5)</b> Allergene: G,I,L	<b>Spitzkohleintopf</b> mit saftigen Mettbällchen, Karotten und Kartoffeln <b>Portion € 5,40 (R,S,5,6)</b> Allergene: A1,C,G,I	<b>Salat vom Babyspinat</b> mit Cherrytomaten, Parmesan und Pinienkernen <b>Portion € 6,90 (5,6)</b> Allergene: C,G,I
DIENSTAG 11.06.24	<b>Gebratene Putenoberkeule</b> in leckerer Sauce mit knackigem buntem Gemüse und Petersilienkartoffeln <b>Portion € 8,00 (G,4,5)</b> Allergene: A1,C,G,I	 <b>Ravioli</b> mit buntem Gemüse und Tomatensauce <b>Portion € 7,90 (5,6)</b> Allergene: A1,C,G,I,L	<b>Spaghetti Carbonara</b> in leckerer Sahnesauce mit gekochten Schinkenwürfeln und frisch geriebenem Parmesan <b>Portion € 7,90 (S,R,5)</b> Allergene: G,I,J,L	<b>Linsensuppe</b> mit Suppengrün, Fleischseinlage und Kartoffeln <b>Portion € 5,40 (S,4,5,6)</b> Allergene: G,I	<b>Spargelsalat "Hollandaise"</b> mit gekochtem Schinken und knackigem Brokkoli <b>Portion € 6,90 (5)</b> Allergene: C,G,I
MITTWOCH 12.06.24	<b>Dohrmanns Rinderroulade</b> in eigener Sauce mit Bohnengemüse und Salzkartoffeln <b>Portion € 8,90 (R,S,5,6)</b> Allergene: G,I	 <b>Spiegelei auf Blattspinat</b> zwei Spiegeleier auf Rahmspinat mit leichter Knoblauchnote und gerösteten Kartoffelwürfeln <b>Portion € 7,90 (5,6)</b> Allergene: G,I,L	<b>Überbackene Hähnchenbrust "Parmigiana"</b> mit Fettuccine, geriebenem Hartkäse und Tomatensauce <b>Portion € 7,90</b>	<b>Hühnersuppe</b> mit Suppengrün, Eierstich, Blumenkohl und Reis, dazu ein Dessert <b>Portion € 5,40 (S,R,5)</b> Allergene: I	<b>Thunfischsalat</b> hausgemacht mit Mais und Zwiebeln <b>Portion € 6,90 (D,5,6)</b> Allergene: A1,C,J,L
DONNERSTAG 13.06.24	<b>Frischer Stangenspargel</b> ernte frischer Spargel aus Ganderkesee mit Schinkenwürfeln vom Strohschwein, Buttersauce und Petersilienkartoffeln <b>Portion € 9,50 (S,4,5,6)</b> Allergene: G,I	 <b>Gebackener Camembert</b> auf einem Gemüsebett, dazu Kartoffelwürfel und Preiselbeeren <b>Portion € 7,90</b>	<b>Bremer Gekochte</b> frisch aus dem Wurstkessel mit Omas Fasskraut, Speck, Zwiebeln und Kartoffelstampf <b>Portion € 7,90 (S,R,4,5)</b> Allergene: G,I,L	<b>Weißer Bohneneintopf</b> mit Suppengrün, Fleischseinlage und Kartoffeln <b>Portion € 5,40 (R,S,5,6)</b> Allergene: A1,C,G,I	<b>Hausgemachter Krautsalat</b> mit Paprika und roten Zwiebeln in leichtem Sahnedressing, dazu ein kleines Brötchen <b>Portion € 6,90 (5)</b> Allergene: A1,C,I,J
FREITAG 14.06.24	<b>Gebratenes Fischfilet</b> paniertes Fischfilet mit hausgemachtem Kartoffelsalat und Dohrmanns Remoulade <b>Portion € 8,90 (D,5,6)</b> Allergene: G,I	 <b>Tagliatelle</b> auf pikanter Zitronensauce mit frischem Basilikum <b>Portion € 7,90</b>	<b>Pollo alla Toscana</b> cremiges Hähnchengeschnetzeltes auf Rigatoni mit marinierten Kirschtomaten <b>Portion € 7,90</b>	<b>Sommerlicher Erbsentopf</b> aus frischen Erbsen und reichlich buntem Gemüse und kleinen Würstchen <b>Portion € 5,40</b>	<b>Jubiläumssalat</b> Chinakohl mit Apfel, Paprika, Möhren und Ananas in leichtem Curry-Joghurt-Dressing <b>Portion € 6,90 (5)</b> Allergene: C,G,I
SAMSTAG 15.06.24	<b>Hochzeitsuppe</b> mit Suppengrün, Spargel, Eierstich, Blumenkohl und Nudeln <b>Portion: 5,60 (S,R,5,6)</b> Allergene: A1,C,G,I			<b>NAME:</b>	
SONNTAG 16.06.24	<b>Gebrühter Tafelspitz "Wiener Art"</b> in Apfelmeerrettichsauce mit gekochtem Ei, Kräutern und Kapern, dazu Kohlrabi-Möhren-Gemüse und Petersilienkartoffeln <b>Portion € 9,50 (R,5,6)</b>			<b>STRASSE:</b>	
				<b>PLZ:</b>	

Änderungen o. Druckfehler vorbehalten

Allergene: A1 = Weizen, A2 = Roggen, A3 = Hafer, B = Krebstiere, C = Eier, D = Fische, E = Erdnüsse, F = Sojabohnen, G = Milch, H1 = Mandeln, H2 = Haselnüsse, H3 = Walnüsse, H4 = Pistazien, I = Sellerie, J = Senf, K = Sesamsamen, L = Schwefeldioxid u. Sulfit, M = Lupinen, N = Weichtiere

Informationen zu unseren Menüs: Alle Menüs sind frisch zubereitet. 1 = mit Farbstoff, 2 = mit Konservierungstoff, 3 = mit Geschmacksverstärker, 4 = mit Nitrit-Pökelsalz, 5 = mit Süßungsmittel, 6 = mit Antioxidationsmittel, 7 = geschwärzt

Zusatzinformationen: Wir verwenden 5%igen Essig mit Antioxidationsmitteln, S = Schweinefleisch, R = Rindfleisch, G = Geflügel