



Speiseplan vom 17. Juni bis 21. Juni 2024

Montag

Ungarischer Gulasch mit Rotwein gekocht, dazu Makkaroni und Reibekäse
a,b 7,50 €* / 8,30 €

Makkaroni in Kräuterpesto mit Walnüssen, Cocktailtomaten und Reibekäse
a,b 7,00 €* / 7,70 €

Dienstag

Hähnchenbrustfilet in hausgemachter Thymianmarinade mit Blumenkohl, Sauce Hollandaise, dazu Petersilienkartoffeln und Eisberg-Paprika-Salat mit Orangendressing
a,b,f 7,50 €* / 8,30 €

Blumenkohlröschen mit Sauce Hollandaise, Butter-Semmelbröseln, dazu Petersilienkartoffeln und Eisberg-Paprika-Salat mit Orangendressing
a,b,f 7,00 €* / 7,70 €

Mittwoch

Rindergeschnetzeltes "Stroganoff", dazu Spätzle und Balkansalat
a,b 7,50 €* / 8,30 €

Allgäuer Pilzpfanne mit Karotten, Stockschwämmchen und Champignons, dazu Schupfnudeln und Balkansalat
a,b 7,00 €* / 7,70 €

Donnerstag

Rinderroulade in eigener Soße, dazu Thüringer Klöße und Rotkohl
a,b,f 8,00 €* / 9,00 €

Vier Eierkuchen mit Zimt-Zucker, Apfelmus und Vanilleeis
a,b 6,50 €* / 7,20 €

Freitag

Schichtkrautpfanne mit Hackfleisch, dazu Petersilienkartoffeln und Möhrensalat
a,b 7,50 €* / 8,30 €

Marinierter Hering in hausgemachter Joghurtsoße mit Äpfeln, Zwiebeln und sauren Gurken, dazu Petersilienkartoffeln und Möhrensalat
a,b 7,50 €* / 8,30 €

* Preis zum Mitnehmen, zuzüglich Verpackung.

Änderungen vorbehalten. Allergene: a=natürliches Gluten, b=Milch, c = Ei, d=Soja, e= Senf
Zusatzstoff: f = Antioxidationsmittel oder geschwefelt.