



Menükarte

vom 11.12.2023 bis 17.12.2023

Menü 1

Menü 2

Montag	Frische Bratwurst an Rahmsoße dazu Möhren- Kartoffel-Stampf Fruchtjoghurt mit Granatapfel 5,20 Euro	Milchreis mit heißen Kirschen und Vanillesoße Fruchtjoghurt mit Granatapfel 5,20 Euro
Dienstag	Rahmgeschnetzeltes Züricher Art dazu Leipziger Allerlei und Kartoffeln Grießpudding 5,20 Euro	Spiegelei dazu Spinat und Kartoffelpüree Grießpudding 5,20 Euro
Mittwoch	Sauerkrautauflauf mit Mettwurst und Püree Nuss-Nougat-Pudding 5,20 Euro	Blumenkohl-Kartoffeleintopf Nuss-Nougat-Pudding 5,20 Euro
Donnerstag	Putenragout in Rahmsoße mit Zucchini-Tomaten Gemüse und Butterreis Rhabarber mit Vanillesoße 5,20 Euro	Herzhafter Kartoffelaufbau mit Gemüse der Saison dazu ein gemischter Salat Rhabarber mit Vanillesoße 5,20 Euro
Freitag	Glasiertes Rotbarschfilet mit Schmorgurken Petersilienkartoffeln Schokoladenpudding 5,20 Euro	Gemüseschnitzel an Käsesoße dazu Broccoli und Kartoffeln Schokoladenpudding 5,20 Euro
Samstag	Linsensuppe mit Kassler Kirsch- Quarkspeise 5,20 Euro	Möhreneintopf Kirsch- Quarkspeise 5,20 Euro
Sonntag	Schnitzel Cordon bleu dazu Bohnen mit Speck und Kartoffeln Bayrische Creme mit Mangosoße 6,20 Euro	Gefüllte Paprikaschote Vegetarisch an Tomatencremesoße und Kartoffelpüree Bayrische Creme mit Mangosoße 6,20 Euro

Das Küchenteam wünscht Ihnen einen guten Appetit.

Wenn Sie Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen haben, sprechen Sie uns bitte an.

Wir wünschen Ihnen allen einen Guten Appetit! Ihr Küchenteam