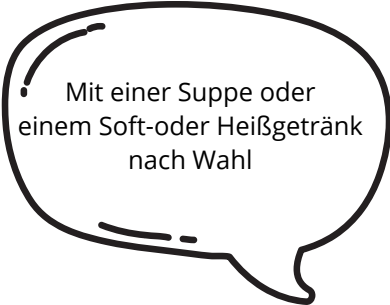


Tagesgericht

19,90 €



Mit einer Suppe oder
einem Soft-oder Heißgetränk
nach Wahl

WOCHENSUPPE:

Pastinakencremesuppe mit Lauchöl
und gebratenen Pilzen

Montag 10.03.2025

Kartoffel- Kräuterwaffel mit Rahmsauerkraut, A,C,M
Bratwurst und Zwiebel- Senfsauce H,A,G,M,11

Dienstag 11.03.25

Auf der Haut gebratenes Wolfsbarschfilet A,M,11
mit Weißwein- Basilikumsauce, dazu Canneloni A,G,M,11,D
mit Ricotta- Pinienkernfüllung und Zucchini- Dörrtomatengemüse A,C,M

Mittwoch 12.03.25

Kalbsfrikadelle mit Bio-Spiegelei, Rahm-Kohlrabi und Bratkartoffeln A,C,M,H
mit jungem Lauch und roten Zwiebeln

Donnerstag 13.03.25

Geschmorte Ochsenbacke in Rotweinsauce, glasiertes A,M,G,11,
Wurzelgemüse und Kartoffel- Ruccolapüree M

Freitag 14.03.25

Gebratenes Skreifilet auf Dill- Krabbensauce Gurkensalat A,M,G,11,H,D,B
und kleine gebratene Kartoffeln

Samstag 15.03.25

Schweinefiletmedaillons auf dreierlei Pilzsauce, A,M,G,11,
Mandel- Brokkoli und bunte Bandnudeln A,C,S,M

Sonntag 16.03.25

Sonntagsmenü

Allergene: A „Glutenhaltig“ B „Krebstiere“ C „Eier und Erzeugnisse“ D „Fisch und Erzeugnisse“ E „Erdnüsse und Erzeugnisse“ F „Soja und Erzeugnisse“ G „Sellerie“ H „Senf“ I „Sesam“ J „Schwefeldioxid“ K „Lupine“ L „Weichtiere und Erzeugnisse“

M „Milch und Erzeugnisse“ S „Schalenfrüchte

„ Zusatzstoffe: 1 mit Farbstoff 2 konserviert 3 Antioxidationsmittel 4 mit Geschmacksverstärker 5 geschwefelt 6 geschwärzt 7 gewachst 8 mit Phosphat 9 mit Süßungsmittel 10 Aroma 11 mit Alkohol 12 chininhaltig 13 coffeinhaltig