

Speiseplan

46. KW	Montag 11.11.24	Dienstag 12.11.24	Mittwoch 13.11.24	Donnerstag 14.11.24	Freitag 15.11.24	Samstag 16.11.24	Sonntag 17.11.24
	Menü 1 Leberkäse mit Rötszwiebeln dazu Bayrisch-Kraut und Kartoffelpüree {1,7,12,33,38,42,43,44}	Großer Grillteller Spießbraten, Hacksteak und Bratwürstchen "Nürnberger Art" mit Paprika-Tomatensoße und buntem Reis {1,3,6,9,10,38-43}	Kräftige Kartoffelsuppe mit Porree und Möhren, dazu Bockwürstchen und 1 Brötchen {1,9,10,33,38,42,43,44}	Schinken-Makkaroni in feiner Tomatenkräutersauce {1,7,33,38,42,43,44}	Alaska-Seelachsfilet im Knuspermantel gebraten mit Remouladesoße und Petersilienkartoffeln {1,3,4,9,10,31,39}	Karlsbader Rahmgulasch mit Spätzle {1,3,7,12,33,38,42,44}	Hühnerfrikassee mit Gemüsereis {7,12,33,44,46}
Menü 2 Hähnchenschnitzel in Rahmsauce mit Broccoli-Kartoffelpüree, Sauce Hollandaise und Salzkartoffeln {1,3,7,31,33,42,44,46}	Paniertes vom Schwein mit Champignons, Erbsen und Finger Möhren, dazu Bauernspätzle {1,3,7,12,33,38,42,43,44}	Ratscherrontopf Steak mit Sauce Bernaise, Sommergemüse und Salzkartoffeln {3,7,9,10,31,33,42,43,44}	Putenschnitzel "natu" in Sahnesauce mit Möhengemüse und Salzkartoffeln {7,42,46}	3 Blaubeer-Pfannkuchen (veg.) mit Vanillesauce {1,3,7,31}	Krausper Härtchenschnitzel in Gefügerahmsauce mit Erbsen- Möhren- Blumenkohlgemüse und Kartoffelpüree {1,7,42,46}	Hubertusbraten mit einer Waldpilzsoße, dazu Pariser Karotten und 5 Kartoffelklößchen {1,6,7,9,10,33,38,42,43,44}	
Menü 3 Thailändisches Rindfleisch in Kokossauce mit typischen Gewürzen, dazu Basmatireis (extra scharf!) {1,6,38,42}	Trendmenü	Tagliatelle in Käsekäufersauce grüne Bandnudeln mit Schinken {1,3,7,31,33,38,42,43,44}	Hähnchenbrustfilet in Currysoße mit Früchten, dazu Broccoli-Nudeln {1,7,46}	Spaghetti "Tonno" Spaghetti mit einer Thunfisch-Zucchini- Tomatensauce, garniert mit Oliven scheiben {1,4,7,12,31,33,36}	Allergene: Spaghetti mit einer Thunfisch-Zucchini- Tomatensauce, garniert mit Oliven scheiben {1,4,7,12,31,33,36}	Zusatzstoffe: 1 = Farbstoff 32 = Nitritbürealsalz 33 = Antioxidationsmittel 34 = Gelatine 36 = geschwärtzt 37 = gewachst 38 = Phosphat 39 = Süßungsmittel 41 = mit Alkohol 42 = mit Rind 43 = mit Schwein 44 = Konservierungssstoff 45 = Geschmacksverstärker 46 = mit Geflügel	
Menü 4 Frischer Grünkohlentopf mit Rauchfleisch und 1 Mettwurst {9,10,31,33,38,39,42,43,44}	Schonkost	Gedünstetes Seehechtfillet in Petersiliensoße mit Kartoffeln und Spinat {4,7,33,39,44}	Rinderbraten in herzhafter Bratensauce mit Wirsinggemüse und Salzkartoffeln {6,7,33,38,42,43,44}	Meisterfrikadelle mit Rotkohl in Pfefferrahmsauce, dazu Salzkartoffeln {1,3,7,9,10,39,42,43,44}	Eiersalat mit Mandarinen, Kochschinken und Mais, dazu Butter und Brot {1,3,6,7,10,11,12,31,33,38,39,43,44}	Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!	Änderungen vorbehalten! Die Speisen sind zum sofortigen Verzehr bestimmt. Die Preise enthalten 7% MwSt.
Vegatarisch Menü	Penne in Gorgonzolasauce (veg.) mit Blattspinat und Broccoli {1,7}	Gebackener Hirtenkäse (veg.) mit kaisergemüse und Pesto-Spaghetti {1,3,7,44}	Frischkäse-Spinatmaultaschen (veg.) in einer Spinat-Sahnesauce {1,3,7,31}	Winter-Gemüseintopf (veg.) mit Wirsing, Karotten, Porree, Steckrüben und Grünkohl, dazu ein kleines Brötchen {1,3,7,10}	Bunte Gemüseplatte (veg.) Blumenkohl, Broccoli, Möhren und Erbsen in Käsesahnesauce, dazu Petersilienkartoffeln {7,31}		
Kaltes Menü	2 Hacksteaks mit Senf und Kartoffelsalat {1,3,9,10,31,39,43}	Chicken Nuggets mit einem bunten Trüffel-Nudelsalat und Curry-Dip {1,3,7,10,31,39,46}	Sylter Rote Grütze (veg.) mit Vanillesauce {7,31}	Gebratenes Schweinekotelett mit Senf und Kartoffelsalat {1,3,10,31,39,43}	Caesar-Salat-Hähnchen Römersalat mit Hähnchenbrustfilet, Crotons und gehoblem Grana Padano, dazu Caesars-Salat-Dressing und 1 kleines Brötchen {1,3,7,9,10,46}	Knuspersalat (veg.) bunter Salat mit Erbsen, Croutons und Kürbiskernen, dazu Cocktail-Dressing und 1 kleines Brötchen {1,3,7,9,10}	
Salat	Sportler Salat	Thunfisch Salat	Bunter Salat Mix (veg.)				