

15.

Tagesmenü M1 € 9,90	Diabetiker M2 € 9,90	Schonkost M3 € 9,90	Für Feinschmecker M4 € 10,80	Vegetarisch M5 € 9,50	Süßspeise M8 € 9,50	Spezielles und Regionales M10 € 10,05
------------------------	-------------------------	------------------------	---------------------------------	--------------------------	------------------------	--

<b>Montag</b> 7.4.	<b>Geschmorte Hähnchenbrust</b> in Balsamico-Marinade mit glasierten Erbsen und Möhren, dazu Salbeikartoffeln	<b>Magerer Schweinebraten</b> mit Rosenkohl und Salzkartoffeln	<b>Vollkorn-Spaghetti Carbonara</b> Schinkenstreifen in leckerer Käse-Sahne-Sauce dazu Zucchini-Salat	<b>Paniertes Seelachsfilet</b> mit Erbsensauce auf Zucchini-Kräutergemüse, dazu Reis + € 0,70	<b>Asiatisches Wokgemüse</b> mit Asia Nudeln	<b>Milchreis</b> mit Erdbeer-Rhabarberkompott	<b>Gebratene Entenbrust</b> „süß-sauer“ mit Ananas und Chinagemüse, dazu weichgekochter Reis + € 2,25
<b>Dienstag</b> 8.4.	<b>Geflügelgulasch</b> mit Möhrengemüse und Spiralnudeln	<b>Königsberger Klopse</b> in Kapernsauce mit Reis und Rote-Beete-Salat	<b>Nudelaufauf</b> mit Brokkoli und Hackfleisch	<b>Schweinerückensteak</b> in Rahmsauce dazu Kaisergemüse und Kartoffeln	<b>Eieromelette</b> mit Blattspinat mit Röstzwiebeln und Kartoffelpüree	<b>Eierpfannkuchen</b> mit Apfelkompott	<b>Gefüllte Rinderroulade „Hausfrauen Art“</b> (mit Speck, Gurke, u. Zwiebeln gefüllt) in typ. Soße, dazu Leipziger Allerlei u. Salzkar. + € 2,75
<b>Mittwoch</b> 9.4.	<b>Gebratene Schweineleber</b> in Zwiebelsauce dazu Mischgemüse und Kartoffelpüree	<b>Geflügelschnitzel</b> mit feiner Sauce, dazu Kohlrabigemüse und Kartoffeln	<b>Gegrillte Hackfleischröllchen („Cevapcici“)</b> vom Rind mit würzigem Djuwetschreis und pikantem Krautsalat	<b>Seelachsfilet</b> im Backteig auf Buttersauce mit Petersilienkartoffeln und Möhrensalat + € 0,70	<b>Makkaroni-Nudelaufauf</b> in fruchtiger Basilikum-Tomaten-Sauce mit Käse überbacken	<b>Feiner Grießbrei</b> mit roter Grütze	<b>Gefüllte Rinderroulade „Hausfrauen Art“</b> (mit Speck, Gurke, u. Zwiebeln gefüllt) in typ. Soße, dazu Leipziger Allerlei u. Salzkar. + € 2,75
<b>Donnerstag</b> 10.4.	<b>Zarter Schweinebraten</b> in milder Kümmel-Senf-Sauce mit Mischgemüse und Kartoffelklößen	<b>Seelachsfilet „Naturell“</b> mit Kräutersauce und Brokkoligemüse dazu Kartoffeln	<b>Berliner Currywurst</b> mit Reis und Gurkensalat	<b>Zartes gekochtes Rindfleisch</b> in Meerrettichsauce mit Erbsengemüse und Salzkartoffeln	<b>Schmetterlingsnudeln („Farfalle“)</b> in leckerer Käse-Spinat-Sauce	<b>Eierpfannkuchen</b> mit Rosinen und Quarkfüllung dazu Zimtzucker	<b>„Grünkohlplatte“</b> - Grünkohl mit Kasseler, Pinkel und Kochwurst, dazu Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln + € 1,75
<b>Freitag</b> 11.4.	<b>Szegediner Gulasch</b> Schweinegulsch mit Sauerkraut und Sauerrahm, dazu Schwenkkartoffeln	<b>Leberknödel</b> in Majoransauce mit Sauerkraut und Kartoffelpüree	<b>Hähnchencurry</b> mit Früchten und Reis dazu Mischsalat	<b>Paniertes Schollenfilet</b> auf delikater Senfsauce dazu Kräuterkartoffeln und Mischsalat + € 0,70	<b>Kartoffeltaschen</b> gefüllt mit pikantem Frischkäse dazu Tomaten-Zucchinigemüse und Püree	<b>Mandarinmilchreis</b>	<b>„Grünkohlplatte“</b> - Grünkohl mit Kasseler, Pinkel und Kochwurst, dazu Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln + € 1,75
<b>Samstag</b> 12.4.	<b>Grüner Bohneneintopf</b> mit zartem Schweinefleisch	<b>Pikantes Geflügelgulasch</b> mit Blumenkohlgemüse und Salzkartoffeln	<b>Vegetarische Knödel-Dreierlei</b> Bunte Knödel in Champignonrahmsauce mit frischen Kräutern	<b>Rindergeschnetzeltes „Jäger Art“</b> mit Bohnengemüse und Spätzle		<b>Quarkkeulchen</b> mit Rosinen in Vanillesauce	<b>Gedünstetes Rotbarschfilet, natur</b> mit Remouladensoße, dazu Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln + € 2,75
<b>Sonntag</b> 13.4.	<b>Hähnchenragout</b> mit Champignons, Spargel dazu Gemüserais	<b>Zarter Schweinebraten</b> in Rahmsauce mit Möhrengemüse und Kartoffeln	<b>Linsen-Bolognese</b> mit Nudeln	<b>Geflügelroulade</b> in feiner Sauce mit Rotkohl und Klöße		<b>Feiner Milchreis</b> mit Zimtzucker und Apfelkompott	<b>Gedünstetes Rotbarschfilet, natur</b> mit Remouladensoße, dazu Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln + € 2,75



**Menükarte**  
31.3.2025 – 13.4.2025  
  
KW 14/15

**Zusatzstoffe:**  
1= mit Farbstoff, 2 = mit Konservierungsstoff, 3 = mit Antioxidationsmitteln, 4 = mit Geschmacksverstärker, 5 = geschwefelt, 6 = geschwärzt, 7= mit Phosphat, 8 = mit Süßungsmitteln, 9 = enthält eine Phenylalaninquelle; Dessert mit Farbstoff (Diabetiker mit Süßungsmitteln)

**Allergene:**  
A = Glutenhaltiges Getreide/-erzeugnisse, B = Krebstiere/-erzeugnisse, C = Eier/-erzeugnisse, D = Fisch/-erzeugnisse, E = Erdnüsse/-erzeugnisse, F = Soja/-erzeugnisse, G = Milch/-erzeugnisse, H = Schalenfrüchte, I = Sellerie/-erzeugnisse, J = Senf/-erzeugnisse, K = Sesamsamen/-erzeugnisse, L = Schwefeldioxid und Sulfit, M = Lupine/-erzeugnisse, N = Weichtiere/-erzeugnisse; X = siehe Aufdruck – Alle Speisen können Spuren dieser Allergene (außer Lupine, Weichtiere und deren Erzeugnisse) enthalten.

Nährwertangaben = Ca.-Werte/Menü ohne Salat, Dessert



Friesland-TK

Bitte ausfüllen:

\_\_\_\_\_

Name

\_\_\_\_\_

Straße

\_\_\_\_\_

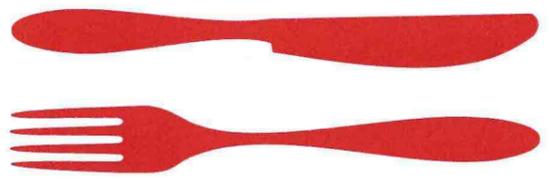
PLZ/Ort

\_\_\_\_\_

Telefon

6 0 J A H R E

**ESSEN**  
AUF RÄDERN



**DER PARITÄTISCHE**

Änderungen vorbehalten.