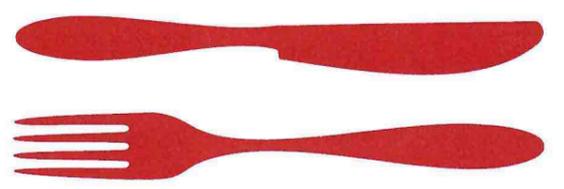


13.

	<b>Tagesmenü M1 € 9,90</b>	<b>Diabetiker M2 € 9,90</b>	<b>Schonkost M3 € 9,90</b>	<b>Feinschmecker M4 € 10,80</b>	<b>Vegetarisch M5 € 9,50</b>	<b>Süßspeise M8 € 9,50</b>	<b>Spezielles und Regionales M10 € 10,05</b>
<b>Montag 24.3.</b>	<b>Königsberger Klopse</b> in Kapernsauce dazu Salzkartoffeln und Rote Beete-Salat	<b>Frikadelle vom Rind</b> in dunkler Kräutersauce mit Mischgemüse und Kartoffelpüree	<b>Röhren-Nudeln („Penne“)</b> mit Hähnchenbrust in feiner Sahnesauce, Brokkoli und Käse überbacken	<b>Schweineschnitzel</b> in leckerer Champignon- Rahm-Sauce mit Paprikakartoffeln dazu Leipziger Allerlei	<b>Italienische Gemüse Pasta</b> pikante Gemüsebolognese mit Vollkornnudeln	<b>Milchreis</b> mit Erdbeer- Rhabarberkompott	<b>„Grünkohlplatte“ -</b> Grünkohl mit Kasseler, Pinkel und Kochwurst, dazu Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln + € 1,95
<b>Dienstag 25.3.</b>	<b>Hackbraten</b> in Sauce mit Rotkohl und Kartoffeln	<b>Hähncheninfiles</b> in Geflügelsauce mit Kohlrabigemüse dazu Salzkartoffeln	<b>Wurstgulasch</b> mit Paprika und Zwiebeln dazu Gabelspaghetti	<b>Schweineroulade</b> mit klassischer Füllung dazu Blumenkohl und Kartoffeln + € 0,70	<b>Gebratenes Wokgemüse</b> in Currysauce und Langkornreis	<b>Feiner Grießbrei</b> mit roter Grütze	<b>Seemannslabskaus</b> mit einem Spiegelei und einem Rollmops
<b>Mittwoch 26.3.</b>	<b>Hamburger Heringsstipp</b> in Sahne mit Apfel- Gurken-Würfel dazu Petersilienkartoffeln	<b>Geflügelbratwurst</b> in Thymiansauce mit buntem Gemüse und Langkornreis	<b>Schweineleberragout</b> in Apfel-Sauce dazu Kartoffelpüree und Karottengemüse	<b>Kaiserfleisch (Kasselerrücken)</b> auf Ananaskraut und Kartoffelpüree	<b>Gemüseragout</b> mit Erbsenpüree	<b>Eierpfannkuchen</b> mit Apfelkompott	<b>Seemannslabskaus</b> mit einem Spiegelei und einem Rollmops
<b>Donnerstag 27.3.</b>	<b>Schweinebraten</b> in pikanter Sauce mit Blumenkohlgemüse und Klöße	<b>Pangasiusfilet</b> in Dillsauce mit Brokkoli dazu Kartoffeln	<b>Original Hähnchen- Döner-Teller</b> mit Reis, Sauce und Krautsalat	<b>Sauerbratengulasch</b> mit Spätzle und Rotkohl	<b>Gemüsebällchen</b> mit heller Kräutersauce auf Gemüseris	<b>Quarkstrudel</b> mit Vanillesauce	<b>Paniertes Hähnchen- schnittel „Jäger Art“</b> auf Rahm-Champignons, dazu Drillinge und Gurkensalat + € 0,95
<b>Freitag 28.3.</b>	<b>Westfälische Dicke Bohnen</b> mit Kasseler und Salzkartoffeln	<b>Pikantes Schweinegulasch</b> mit Gabelspaghetti	<b>Kartoffelröstis</b> mit Karotten, Brokkoli, Mais und Champignons in würziger Käsesauce	<b>Gebackenes Seelachsfilet</b> mit Kräutersensauce und Kartoffeln dazu Gurkensalat + € 0,70	<b>Makkaroni-Nudeln</b> mit Tomaten- Basilikumsauce dazu Möhrensalat	<b>Feiner Milchreis</b> mit Zimtucker und Apfelkompott	<b>Paniertes Hähnchen- schnittel „Jäger Art“</b> auf Rahm-Champignons, dazu Drillinge und Gurkensalat + € 0,95
<b>Samstag 29.3.</b>	<b>Geflügelfilets</b> in pikanter Sauce mit zartem Brokkoligemüse und bunte Spiralnudeln	<b>Herzhafter Wirsing- Kohl-Eintopf</b> mit Kartoffelstücken und Rindfleisch	<b>Kichererbsen-Curry</b> mit Kokosmilch und Bulgur (Hartweizengrütze)	<b>Schweinebraten</b> mit Kümmelsauce mit Romanescogemüse und Klößen		<b>Eierpfannkuchen</b> mit gebratenem Apfel und Vanillesauce	<b>Schollenfilet, paniert</b> mit Kräuterbutter und Champignons, dazu Salzkartoffeln und Möhrensalat + € 2,75
<b>Sonntag 30.3.</b>	<b>Buntes Hühnerfrikassee</b> mit jungen Erbsen, Möhren, Spargel und Champignons dazu Reis	<b>Hackbraten</b> in Sauce mit grünen Bohnen und Salzkartoffeln	<b>Mais-Lauchtaler</b> in Paprikagemüsesauce dazu Rigatoni	<b>Schweinefilet</b> in Rahmsauce mit Fingermöhren und Salzkartoffeln		<b>Beerengrütze</b> mit Vanillesauce	<b>Schollenfilet, paniert</b> mit Kräuterbutter und Champignons, dazu Salzkartoffeln und Möhrensalat + € 2,75



6 0 J A H R E  
**ESSEN**  
AUF RÄDERN



Änderungen vorbehalten.

**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 Sulfite, 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