

Speiseplan

5. KW	Montag 30.01.23	Dienstag 31.01.23	Mittwoch 01.02.23	Donnerstag 02.02.23	Freitag 03.02.23	Samstag 04.02.23	Sonntag 05.02.23
Menü 1	Saftiger Spießbraten in Zwiebelsauce mit Kohlrabi und Salzkartoffeln {6,7,9,10,38,42,43}	4 Bratwürstchen "Nürnberger Art" auf Sauerkraut und Kartoffelpüree {7,9,10,33,38,43,44}	Hausgemachte Linsensuppe 2 Wiener Würstchen, dazu 1 Brötchen {1,6,9,10,12,33,38,42,43,44}	Deftiger Grünkohl mit Mettwurst und Salzkartoffeln {9,10,31,33,38,39,43,44}	Alaska-Seelachsfilet im Knuspermantel gebraten mit Remouladensauce und Petersilienkartoffeln {1,3,4,9,10,31,39}	Schweine-Krustenbraten in Dunkelbiersauce mit Speckböhnchen und Klößen [3,6 BE] {1,6,7,9,10,33,38,41,42,43,44}	Pfeffer-Hacksteak Hacksteak in Pfefferrahmsauce mit Speckböhnchen und Salzkartoffeln [4,1 BE] {1,3,7,9,10,33,42,43,44}
Menü 2	Berner Pfanne Schweinegeschnetzeltes, Käse, Crème fraîche, Paprika und Zwiebeln, dazu Zöpflinudeln {1,7,31,38,42,43}	Hühnchenfleisch "Bombay" in Currysauce mit Ananasstückchen und Langkomreis {7,46}	Rancher Steak mit Kräuterbutter und Speckböhnchen, dazu Salzkartoffeln {7,9,10,33,43,44}	Hühnerfrikassee mit Spargel und Gemüserais {7,12,33,44,46}	Jägerbraten Schweinebraten in Champignon-Zwiebelsauce mit Wirsinggemüse und Spätzle {1,3,6,7,9,10,12,33,38,42,43,44}	5 Königsberger Klopse in feiner Kapernsauce, dazu Salzkartoffeln [4,4 BE] {1,3,7,9,10,33,42,43}	Rindergulasch mit Rotkohl und Salzkartoffeln [3,5 BE] {12,33,38,42,44}
Menü 3	Chili con Carne feurig-mexikanisches Bohnengericht mit Reis {42}	Spaghetti Carbonara mit Speck und Schinken in Sahnesauce {1,3,7,31,33,38,42,43,44}	Frischkäse-Spinatmaultaschen in einer Schinken-Spinatkäsesauce {1,3,7,31,33,38,42,43,44}	Chicken Crossies in knuspriger Panade mit Barbecuesauce und Broccoli-Tomaten Nudeln {1,31,39,46}	Bigos - Polnischer Krauttopf mit Weißkohl und Sauerkraut, Schweinegulasch, Speck und Cabanossi, dazu Petersilienkartoffeln {10,12,33,38,43,44}	<u>Allergene:</u> 1 = Gluten 2 = Krebs 3 = Eier 4 = Fisch 5 = Erdnuss 6 = Soja 7 = Milch inkl. Laktose 8 = Schalenfrüchte 9 = Sellerie 10 = Senf 11 = Sesam 12 = Schwefel 13 = Lupinen 14 = Weichtiere	<u>Zusatzstoffe:</u> 31 = Farbstoff 32 = Nitritpökelsalz 33 = Antioxidationsmittel 34 = Gelatine 36 = geschwärzt 37 = gewachst 38 = Phosphat 39 = Süßungsmittel 41 = mit Alkohol 42 = mit Rind 43 = mit Schwein 44 = Konservierungsstoff 45 = Geschmacksverstärker 46 = mit Geflügel
Menü 4 Schonkost	Hühnersuppentopf mit frischer Gemüseeinlage und Reis [2,5 BE] {9,46}	Gebratenes Buntbarschfilet in feiner Rieslingsauce mit Blattspinat und Salzkartoffeln [3,7 BE] {1,4,7,12,33,41}	Putenbrust "natur" in feiner Bratensauce mit Tomatenwürfeln, Kohlrabigemüse und Petersilienkartoffeln [3,5 BE] {7,42,46}	Rinderbraten in herzhafter Bratensauce mit Wirsinggemüse und Salzkartoffeln [3,4 BE] {6,7,33,38,42,43,44}	Hähnchenbrustfilet "natur" in Weißweinsauce mit Broccoli-Tomaten Nudeln [5,1 BE] {1,4,7,9,12,33,41,46}		
Menü 5 Vegetarisch	2 Gemüsfrikadellen (veg.) auf Tomaten-Basilikum-Spaghetti {1,3,7}	Senfeier (veg.) mit Petersilienkartoffeln {3,7,10,12,33}	Spaghetti "Pesto" (veg.) dazu frisches italienisches Marktgemüse mit Olivenöl verfeinert {1,3,7,44}	Winter-Gemüseintopf (veg.) mit Wirsing, Karotten, Porree, Steckrüben und Grießklößchen, dazu ein kleines Brötchen {1,3,6,7,10}	Bunte Reispfanne (veg.) mit Paprika und Mais, dazu eine Tomaten-Basilikumsauce garniert mit Hirtenkäse {7,39}		
Menü 6 Kalte Platte	Frischer Sahnequark (veg.) mit Obstsalat {6,7,33}	Heringsstipp "Hausfrauenart" mit Äpfeln und Zwiebeln in Sahnesauce, dazu Brot und Butter {1,3,4,6,7,10,31,33,39}	Kokosmilchreis mit Mangokompott (veg.) Milchreis gekocht in Kokosmilch mit Mangokompott garniert mit gerösteten Kokosraspeln {7}	Gebratenes Schweinekotelett mit Senf und Kartoffelsalat {1,3,10,31,39,43}	2 hausgemachte Frikadellen mit Tsatsiki und griechischem Bauernsalat {1,3,7,9,10,12,36,43}	Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!	
Menü 7 Salat	Chefsalat bunter Salat mit Käse- und Schinkenstreifen und Tomaten, dazu Joghurt-Dressing und 1 kleines Brötchen {1,3,6,7,33,38,43,44}	Salat Bella Italia (veg.) frischer Salat mit Mozzarella, Rucola, Cocktail-Tomaten, marinierte Tomaten und Basilikum, dazu Balsamico-Dressing und 1 kleines Brötchen {1,7}	Wildkräuter Salat (veg.) Eisbergsalat, Wildkräutersalat, Bärlauch-Kartoffeln, gebratene Champignons und Hirtenkäse, dazu Cocktail-Dressing und 1 kleines Brötchen {1,3,7,10}	Hirtensalat mit Geflügelhackfleischbällchen, Hirtenkäse, Tomaten und Paprika, dazu Joghurt-Dressing und 1 kleines Brötchen {1,3,6,7,46}	Grüner Salatmix mit Hähnchenfiletstreifen, Paprika, getrockneten Tomaten, Pinienkerne und roten Zwiebelringen, dazu Joghurt-Dressing und 1 kleines Brötchen {1,3,6,7,46}	Änderungen vorbehalten! Die Speisen sind zum sofortigen Verzehr bestimmt. Die Preise enthalten 7% MwSt.	