



Name: «F1»

**Speiseplan vom 28.11.2022 bis zum 04.12.2022 Änderungen vorbehalten!**

/*	Montag, 28.11.2022	Dienstag, 29.11.2022	Mittwoch, 30.11.2022	Donnerstag, 01.12.2022	Freitag, 02.12.2022	Samstag, 03.12.2022	Sonntag, 04.12.2022
<b>Suppe (1,20 €)</b>	Zwiebelsuppe	Blumenkohl-rahmsuppe	Kürbiscreme-suppe	Karottensuppe	Kräuterrahmsuppe	Curryrahmsuppe	Flädlesuppe
<b>Menü 1 + Dessert 6,90 €</b>	Rindergeschneitzeltes mit Pfefferrahmsoße <sup>A,B</sup> dazu Böhnchen und Röstkartoffeln	Grünkohl mit Kasseler <sup>7</sup> und Salzkartoffeln <sup>L</sup>	Erseneintopf mit Gemüse, Fleisch und Würstchen <sup>I,J</sup>	Geschmorte Mini-Haxe mit Soße <sup>A,B</sup> dazu Bayrisch Kraut Kartoffelpüree <sup>A</sup>	Seelachsfilet „Bordelaise“ auf einem Gemüsebett und Salzkartoffeln <sup>L</sup>	Möhreneintopf mit Rindfleisch und Würstchen <sup>1,J</sup>	„Ratsherrentopf“ Schweinesteak mit Sauce dazu Möhrengemüse und Spätzle
<b>Menü 2 + Dessert 6,90 €</b>	Herzhafte Spießbraten mit Bratensoße <sup>A,B</sup> Prinzessbohnen Salzkartoffeln <sup>L</sup>	Hähnchenkeule mit Soße <sup>A,B</sup> dazu Balkangemüse und Salzkartoffeln <sup>L</sup>	Königsberger-Klopse mit Kapernsoße Möhrengemüse Salzkartoffeln <sup>L</sup>	Rindergulasch <sup>B</sup> mit buntem Gemüse und Butternudeln <sup>A,B,C</sup>	Putenbraten mit Rahmsoße <sup>A</sup> Bohnengemüse und Salzkartoffeln <sup>L</sup>	Hacksteak mit Soße, dazu Brokkoli-Blumenkohl-Gemüse und Röstkartoffeln	Hähnchenbrust mit Kräutersoße <sup>A,B</sup> dazu Erbsen und Butterreis <sup>A</sup>
<b>Menü 3 + Dessert 6,90 €</b>	Spätzlepfanne <sup>B,C</sup> mit frischem Gemüse, dazu Kräutersoße <sup>A,B</sup>	Asiatische Reispfanne mit Gemüse und Sojasoße <sup>G,I</sup>	Vegetarische Gemüsesuppe	Kartoffeltaschen mit Käsesoße <sup>A,B</sup> auf einem Gemüsebett	Gemüse Cordon-Bleu und Kartoffelrisotto	Vegetarischer Möhreneintopf	Blumenkohl-Brokkoli-Gratin mit Kartoffeln und Käse gratiniert <sup>A,B,C</sup>
<b>Dessert</b>	Joghurt	Orangencreme	Nuss-Nougat-Creme	Vanillequark	Obst	Mandarinen-Quark	Schokocreme mit Waldfrüchten

„Zusatzstoffe: 1 Konservierungsstoffe, 2 Farbstoffe, 3 Antioxidationsmittel, 4 Phosphat, 5 Süßungsmittel, 6 Geschmacksverstärker, 7 Nitritpökelsalz, 8 Alkohol, 9 ohne Schweinefleisch  
Allergene: A: Lactose, B: Gluten, C: Eier, D: Fisch, E: Krebstiere, F: Erdnüsse, G: Soja, H: Schalenfrüchte, I: Sellerie, J: Senf, K: Sesamsamen, L: Schwefeldioxid & Sulfite, M: Lupinen, N: Weichtiere \*\* bei Joghurdressing ggf. A,C

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!