

**Name: «F1»**

**Speiseplan vom 06.02.2023 bis zum 12.02.2023 Änderungen vorbehalten!**

	<b>Montag, 06.02.2023</b>	<b>Dienstag, 07.02.2023</b>	<b>Mittwoch, 08.02.2023</b>	<b>Donnerstag, 09.02.2023</b>	<b>Freitag, 10.02.2023</b>	<b>Samstag, 11.02.2023</b>	<b>Sonntag, 12.02.2023</b>
<b>Suppe (1,20 €)</b>				Karottencreme- suppe			Hünersuppe- mit Eierstich
<b>Menü 1 + Dessert 6,90 €</b>	Wirsingroulade mit Zwiebel- Speck-Soße <sup>A,B,C</sup> und Salzkartoffeln <sup>L</sup>	Hühnerfrikassee in Holländischer Sauce <sup>A,C,F,G</sup> dazu Leibziger Allerlei und Reis	Kartoffel-Lauch Suppe mit Mettwurst <sup>J</sup>	Frische grobe Bratwurst <sup>4,A,B,J</sup> mit herzhafter Soße dazu Blumenkohl Salzkartoffeln <sup>L</sup>	Gebratenes See- fischfilet mit Dillsoße <sup>A,B</sup> dazu Mischgemüse Salzkartoffeln <sup>L</sup>	Deftiger Erbseneintopf mit Kartoffeln und Mettwürstchen <sup>J</sup>	Schweinebraten mit Soße <sup>A,B</sup> dazu Kohlrabi und Salzkartoffeln <sup>L</sup>
<b>Menü 2 + Dessert 6,90 €</b>	Hackstaek „Meisterart“ In Pfefferrahm- sauce <sup>B,C</sup> dazu Kaisergemüse und Spätzle <sup>B,C</sup>	Schweine- Schnitzel „natur“ mit Broccoli in Sauce Hollandaise Salzkartoffeln <sup>L</sup>	Balkanbraten mit Paprikasoße <sup>A,B</sup> Pfannengemüse Potato Wetges <sup>B,C</sup>	Hähnchenbrust mit Tomate und Mozzarella <sup>A,B</sup> überbacken Tomatensoße Butternudeln <sup>B,C</sup>	Schinken- Röhrei <sup>A,B</sup> Spinat und Kartoffelpüree <sup>A</sup>	Paniertes Puten- schnitzel mit Rahmsoße <sup>A,B</sup> Champignons und Butternudeln	Hähnchen- roulade dazu Tomatensahne- sauce, Blatt- spinat und Butterreis
<b>Menü 3 + Dessert 6,90 €</b>	Spätzle- Pfanne <sup>B,C</sup> mit frischem Gemüse, dazu Kräutersoße <sup>A,B</sup>	Gemüselasagne mit Kräutersoße und gem. Salat <sup>***</sup>	Kartoffelrisotto mit jungem Gemüse	Penne Nudeln und frittierte Paprika in tomatisierter Sahnesauce	Röhrei <sup>A,C</sup> mit Spinat <sup>A,B</sup> und Kartoffelpüree <sup>A</sup>	vegetarischer Erbseneintopf mit Kartoffeln <sup>L</sup>	Blumenkohl- Brokkoli-Gratin mit Kartoffeln und Käse gratiniert <sup>A,B,C</sup>
<b>Dessert</b>	Heidelbeerquark	Obst	Vanillecreme mit Stachelbeeren	Fruchtjoghurt	Haselnußcreme	Erdbeerquark	Latte Macchiato Creme

„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 Joghurt dressing ggf. A,C

**Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!**