

SPEISEPLAN 14.-19.12.20
(von 11:00 bis 14:00 Uhr)

MO	1	Spießbraten an Zwiebelsauce mit Salzkartoffeln und Endiviensalat	7,80 €
	2	Kartoffelgemüseauflauf mit Salamistreifen und Tomatensauce	7,50 €
DI	1	Schweinerahmbraten mit Kartoffelkürbispüree und Butterkohlrabi	8,50 €
	2	Gemüseschnitzel mit Sauce Choron, Kräuterpüree und Salat	7,50 €
MI	1	Geschnetzeltes Black and White mit Wildreis und Pariser Kartoffeln	8,50 €
	2	Nackenkotelette mit Herzoginkartoffeln	7,80 €
DO	1	Gänsekeule an Orangensauce mit Rosenkohl und Klößen	14,90 €
	2	Penne in Weißweinsauce mit Steakstreifen und Rucola	7,80 €
FR	1	Viktoriabarschfilet „Müllerin“ an Zitronenbutter mit Butterbohnen und Kartoffelgratin	8,90 €
	2	Hausgemachte Frikadelle an Pfefferrahmsauce mit Salzkartoffeln und Salat	7,80 €
SA	1	Herbstlicher Bohneneintopf mit Schweinebauch	6,00 €

SPEISEPLAN 21.- 23.12.2020
(von 11:00 bis 14:00 Uhr)

MO	1	Krustenbraten mit Semmelknödeln und Speckbohnen	7,80 €
	2		
DI	1	Rindergeschnetzeltes Stroganoff mit Crème fraîche und Sahnepüree	8,50 €
	2		
MI	1	Winterbraten mit einer Pflaumen-Apfel Füllung dazu Salzkartoffeln und Rotkohl	8,50 €
	2		
DO	1		
	2		
FR	1		
	2		
SA	1		

Vorbestellungen erwünscht

Zu unseren Mittagsgerichten bieten wir Ihnen aus der „Heißen Theke“ tägl. hausgemachte Frikadellen, Schnitzel, Spießbraten, hausgemachte Eintöpfe und verschiedene Salate. Alle Speisen können Sie bei uns genießen oder mitnehmen

- 1 Farbstoff
- 2 Konservierungsstoffe
- 3 Antioxidationsmittel
- 4 Geschmacksverstärker
- 5 Geschwefelt
- 6 Geschwärzt
- 7 Gewachst
- 8 Phosphat
- 9 Süßungsmittel
- 10 Phenylalaninquelle

A Glutenhaltige Getreide, b Krebstiere, c Fisch, d Eier, e Soja, f Milch/Lactose, g Schalenfrüchte, h Sellerie, i Senf, j Sesam, k Schwefeldioxid **So lange der Vorrat reicht. ÄNDERUNGEN vorbehalten**