

	Menü I	Menü II	Menü III	Dessert
Montag	Spaghetti Bolognese Tomatenhackfleischsauce (100% Rind), dazu ital. Käsehobel und Salatmix (Joghurtdressing)	Paniertes Fischfilet mit Blattspinat ound Salzkartoffeln	Linsensuppe mit Kartoffeln, Möhren, Sellerie und Porree, dazu ein Brötchen	Stracciatella- Creme
	6,90 € Spaghetti: Weizen • Sauce: Sellerie •	8,50 € Fisch: Weizen, Fisch, Ei •	6,50 € Suppe: Sellerie • Brötchen:	1,90 €
Allergene:	Käse: Milch • Dressing: Milch	Spinat: Milch	Weizen	Milch
Dienstag	Rinderhackbällchen mit Pfefferrahmsauce, Blumenkohl und Salzkartoffeln	Paprikagulasch vom Schwein auf Spiralnudeln, dazu Erbsen und Möhren	Region Rosmarinkartoffeln mit Kräuterdip und Grillgemüse	Herrencreme ⁴
	6,90 €	7,50 €	6,90 €	2,20 €
Allergene:	Sauce: Milch, Sellerie	Gulasch: Sellerie • Nudeln: Weizen	Dip. Milch, Eier, Senf	Milch, Soja
Mittwoch	Möhreneintopf ^{1,5} mit Kartoffeln und Möhren durcheinander, dazu eine pfannenfrische Frikadelle	Hähnchenschnitzel oder Veggieschnitzel mit Champignonrahmsauce und Pommes frites	Pesto-Penne mit Kirschtomaten, Mozzarella und Rucola	Herrencreme ⁴
	6,50 €	7,50 €	6,90 €	2,20 €
Allergene:	Eintopf: Milch, Sellerie • Frikadelle: Weizen, Eier, Senf	Schnitzel: Weizen • Veggieschnitzel: Weizen, Eier, Milch, Soja • Sauce: Sellerie, Milch	Nudeln: Weizen, Milch, Soja, Spuren von Nüssen, Erdnüssen • Mozzarella: Milch	Milch, Soja
Donnerstag	Feiertag - Geschlossen			

Geschlossen

= Rindfleisch = Schweinefleisch = Fisch = Fisch = Knoblauch
mit Antioxidationsmitteln, 2) mit Geschmacksverstärker, 3) geschwärzt, 4) mit Farbstoff, 5) mit Konservierungsstoff, 6) mit Süßungsmitteln, 7) mit Phosphat 8) geschwefelt

Allergene:

Freitag

Allergene: