

Menüplan KW 42 vom 15.10. bis 19.10.2018

MONTAG, 15.10.

„Schwäbische Schinkennudeln“

mit Tomatensößle & bunten Blattsalaten G,MI

€ 5,80

Paniertes Sellerieschnitzel

auf Meerrettichsauce, dazu Bratkartoffeln & Rote Bete Salat G,E,MI

€ 5,80

DIENSTAG, 16.10.

Hackfleischbällchen in Zigeunersauce

dazu gibt´s Kroketten & knackig bunter Rohkostcocktail G,E,MI

€ 6,20

Grüne Pasta

in leckerer Champignon-Paprikasauce

dazu Gurkensalat G,MI

€ 5,50

MITTWOCH, 17.10.

Putengeschnetzeltes in leichtem Schnittlauchsößle

dazu gibt´s Butterreis & Erbsengemüse G,MI

€ 6,60

„Parmigiana Melanzane“

mit Mozzarella & Tomate gratinierter Auberginenauflauf,

dazu Rosmarinkartoffeln G,MI

€ 5,95

DONNERSTAG, 18.10.

Schwäbischer Sauerbraten

mit hausgemachten Semmelknödel & Blaukraut G,E,MI

€ 7,80

Penne al arrabiata in pikanter Tomatensauce

mit einem Hauch Chili, dazu herbstliche Blattsalate G,MI

€ 5,50

FREITAG, 19.10.

„Anglerschmaus“

Ofengedünstetes Fischfilet in Zitronenmelisse-Sauce,

dazu Tagliatelle & Mandelbroccoli F,G,MI,SA

€ 7,40

schwäbische Hochzeitssuppe, danach

Kaiserschmarrn mit Apfelkompott & Puderzucker G,MI,E

€ 5,90

Kennzeichnung Zusatzstoffe 1. Farbstoff 2. Konservierungsstoff 3. Nitratpökelsalz/Nitrat 4. Antioxidationsmittel 5. Geschmacksverstärker 6. geschwefelt 7. geschwärzt 8. gewachst 9. Phosphat oder Stabilisator E 450 a b 10. Süßungsmittel 11. Zuckerart u. Süßungsmittel 12. Phenylalaninquelle/Aspartam 13. Milcheiweiß 14. chininhaltig 15. koffeinhaltig **Kennzeichnung Allergene Lebensmittel** E Eier / ER Erdnüsse / G glutenhaltig / F Fisch / K Krebstiere / L Lupinen / MI Milch (einschl. Lactose) / SA Schalenfrüchte / SB Schwefeldioxid u. Sulfite / SC Sellerie / SD Senf / SE Sesamsamen / SF Soja / W Weichtiere

Sonderwünsche unserer Tagesmenüs werden ggf. mit einem Aufpreis berechnet

Menüplan KW 42

(gilt nur für die Platzgassenfiliale)

vom 15.10. bis 19.10.2018

MONTAG, 15.10.

Kasseler Braten mit Wirsing und Kartoffeln

3,MI,G

€ 7,50

Ravioli mit Schmortomaten und Käsesoße
und Salat

SC,SD,6,G,MI,E

€ 6,20

DIENSTAG, 16.10.

2 Stück „Nackte Bratwurst“ mit Spätzle & Kartoffelsalat

dazu Salat

SC,SD,6,MI,E

€ 6,50

Karotten Ingwer Lasagne

dazu Salat

SC,SD,MI,E,G

€ 6,00

MITTWOCH, 17.10.

Königsberger Klopse mit Reis und Salat

MI,E,SC,SD,6,2,G

€ 7,50

Kartoffelgulasch

mit Semmel

G

€ 6,00

DONNERSTAG, 18.10.

Schweinerückensteak an gebratenen Semmelknödeln

mit Pilzhaube, dazu Salat

6,MI,E,G,SD,SC

€ 7,50

Griechische Reismudel mit Gemüse und Feta

dazu Salat

MI,6,SD,SC,E,G

€ 6,20

FREITAG, 19.10. Genuss am Freitag

Zitronenlachs auf Honigsoße mit Spinatnudeln und Kürbisgemüse

MI,F,SD,SC,G,E

€ 8,00

Kleines Süppchen -

danach Reisauflauf mit Kompott

G,MI,10,E

€ 6,00

Kennzeichnung Zusatzstoffe 1. Farbstoff 2. Konservierungsstoff 3. Nitratpökelsalz/Nitrat 4. Antioxidationsmittel 5. Geschmacksverstärker 6. geschwefelt 7. geschwärzt 8. gewachst 9. Phosphat oder Stabilisator E 450 a b 10. Süßungsmittel 11. Zuckerart u. Süßungsmittel 12. Phenylalaninquelle/Aspartam 13. Milcheiweiß 14. chininhaltig 15. koffeinhaltig **Kennzeichnung Allergene Lebensmittel** E Eier / ER Erdnüsse / G glutenhaltig / F Fisch / K Krebstiere / L Lupinen / MI Milch (einschl. Lactose) / SA Schalenfrüchte / SB Schwefeldioxid u. Sulfite / SC Sellerie / SD Senf / SE Sesamsamen / SF Soja / W Weichtiere

Sonderwünsche unserer Tagesmenüs werden ggf. mit einem Aufpreis berechnet

Ihre Bestellung nehmen wir gerne entgegen

Telefon: 0731/8802251 - Änderungen sind vorbehalten