

# Speisenplan

37	in der Woche vom <b>07.09. - 11.09.2020</b>	
	Essen I	Essen II
Mo	Gedünsteter Blumenkohl mit Soße holländischer Art und Kartoffeln 3,50 €	Brathering mit Zwiebelringen, Remouladensoße, Petersilienkartoffeln 4,00 €
Di	Geflügelfrikassee mit Gemüse und Reis dazu Rotkrautsalat 4,00 €	Kartoffel-Lauch-Sahneintopf mit Hackfleisch, Brot 3,50 €
Mi	Makkaroni mit Basilikum-Tomatensoße 3,50 €	Schweinemedallions mit Champignonrahmsoße, Erbsen, Bratkartoffeln 4,00 €
Do	Fisch im Backteig Möhren-Kartoffelbrei mit Möhren-Rotkrautsalat 4,00 €	veget. Tortellini mit fruchtiger Tomatensoße 3,50 €
Fr	Linseneintopf mit Kartoffelwürfel und Rauchfleisch, Vollkorntoast 3,50 €	Herzhafter Jägerschmaus mit Pilzen, Zwiebeln mit Spirelli 4,00 €
<b>tägliches Zusatzangebot</b>	<b>A</b>	Kartoffelsalat mit Kamenzer Würstchen, Senf <b>4,00 €</b>
<b>tägliches Zusatzangebot</b>	<b>B</b>	Spaghetti Florentine mit Spinat, Wurststreifen und Reibekäse <b>3,50 €</b>

38	in der Woche vom <b>14.09. - 18.09.2020</b>	
	Essen I	Essen II
Mo	Spinat mit Rührei mit Kartoffeln 3,50 €	Alaska Seelachsfilet mit Julienne-Gemüse, Frischkäsesoße und Herzoginkartoffeln 4,00 €
Di	pan. Fischfilet mit Balkangemüse, Tomatensoße mit Reis 4,00 €	Altdeutscher Sauerkrauteintopf mit Fleischeinlage und Brot 3,50 €
Mi	Gemüsebolognese mit Gabelspaghetti und Reibekäse 3,50 €	Gebr. Fleischklopse mit Meerrettichsoße und Petersilienkartoffeln 4,00 €
Do	Schnitzel mit Kartoffelbrei und Weißkrautsalat 4,00 €	Marokkanischer Eintopf mit Fleisch, Tomate, Paprika, Nudeln, Kurkuma und feiner Zitronen-Zimtnote, Brot 3,50 €
Fr	Quarkkeulchen mit Zucker dazu Apfelmus 3,50 €	Feuerfleisch (leicht pikant) mit Reis 4,00 €
<b>tägliches Zusatzangebot</b>	<b>A</b>	Kartoffelsalat mit Kamenzer Würstchen, Senf <b>4,00 €</b>
<b>tägliches Zusatzangebot</b>	<b>B</b>	Spaghetti Florentine mit Spinat, Wurststreifen und Reibekäse <b>3,50 €</b>

Änderungen vorbehalten!



**Bitte melden Sie Zusatzessen einen Tag im Voraus an. Vielen Dank.**

*Wenn keine Zusatzstoffe oder Allergene angegeben sind, ist das Essen frei von diesen.*

Zusatzstoffe/ Allergene

1 Farbstoff, 2 Konservierungsmittel, 3 Antioxidationsmittel, 4 Geschmacksverstärker, 8 Phosphat, 9 Süßungsmittel, 10 Nitritpökelsalz

A Gluten-Weizenmehl, B Ei, C Fisch, D Milch, E Nüsse, F Sellerie, G Senf, H Sesam