

Speiseplan Juli 2019

Mi	03.07.	Salzbraten (S) mit hausgemachtem Kartoffelsalat, grüner Salat (i, j) Entfällt!	5,50 €
Do	04.07.	Spargelcremesuppe (g, i, j), Kaiserschmarren (c, g, a¹ = Weizen), Apfelmus (3) Entfällt!	4,50 €
Mi	10.07.	Cevapcici (R, c, i, j), Tomatenreis, Ofengemüse	5,50 €
Do	11.07.	Ofenkartoffel mit Kräuterquark (g, i, g), Blattsalat (i, j)	4,50 €
Mi	17.07.	Schweinefilet (S), Pilzrahmsauce (a ¹ = Weizen, i, g), Spätzle (a ¹ = Weizen, c), grüner Salat (i, j)	5,50 €
Do	18.07.	Sülze mit Remouladensoße (S, 9, c, g, i, j), Bratkartoffeln	4,50 €
Mi	24.07.	Matjesfilet (F, 2, 9) nach „Hausfrauen Art“ (c, 9, 1, 2), Salzkartoffeln	5,50 €
Do	25.07.	Käsespätzle (a ¹ = Weizen, c, g), gemischter Salat (i, j)	4,50 €
Mi	31.07.	Gefüllte Zucchini mit Hackfleisch und Käse überbacken (R+S, c, g), Tomatensoße (a ¹ = Weizen, g)	5,50 €
Mi/Do		Nachtisch	1,70 €

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

Wir kochen vor Ort mit frischen Produkten aus der Region.

Änderungen vorbehalten.

F Fisch	G Hähnchenfleisch	a glutenhaltiges Getreide a ¹ Weizen a ² Roggen a ³ Dinkel	h Schalenfrüchte
K Kalbfleisch	P Putenfleisch	b Krebstiere	i Sellerie
R Rindfleisch	S Schweinefleisch	c Eier	j Senf
		d Fisch	k Sesamsamen
1 mit Farbstoff	7 gewachst	e Erdnüsse	l Lupinen
2 mit Konservierungsstoff	8 mit Phosphat	f Sojabohnen	m Weichtiere
3 mit Antioxidationsmittel	9 mit Süßungsmitteln	g Milch	n Schwefeldioxid und Sulfite
4 mit Geschmacksverstärker	10 enthält eine Phenylalanin-Quelle		
5 geschwärzt (von Oliven)			
6 geschwefelt			