

KW 19

# Speisekarte vom 05.05.25 bis 11.05.25

Wir wünschen Ihnen Guten Appetit!



	Tagesmenü I	Tagesmenü II	Angaben zu Allergenen Stoffen	
<b>Montag</b>	Panierte Landhähnchenkeule mit gebackenen Kartoffelstäbchen und Karotten	Sizilianische grüne Nudelpfanne mit Paprikawürfel, Kapern, Tomaten, Oliven und Artischocken	Fleisch: c, a1 Soße: Beilage: Gemüse:	Nudelpfanne: a1, c Soße:
<b>Dienstag</b>	Gebratenes Rotbarschfilet mit Reis und gegrilltem Paprikagemüse mit Ananas	Gratinierter Fenchel mit Gnocchi und ZucchiniGemüse	Fisch: a1 Soße: a1, g Beilage: a1, c Gemüse:	Fenchel: g, c Soße: g Beilage: Gemüse:
<b>Mittwoch</b>	Hacksteak mit ungarischem Letscho Spätzle und Brokkoli	Mediterraner Toast mit Auberginen, Oliven, Artischocken, Pilzen und mit Mozzarella überbacken dazu frischer Tomatensalat	Fleisch: a1, g, c Soße: Beilage: a1, c Gemüse:	Toast : a1, g Tomatensalat:
<b>Donnerstag</b>	Indisches Lammcurry mit Kolonialreis und Kichererbsen	Gemüse-Spaghetti mit Gorgonzola-Pfeffersoße oder Bärlauch-Pesto	Fleisch: Soße: Beilage: h8 Gemüse:	Spaghetti: a1, i Soße: a1, g Pesto: g
<b>Freitag</b>	 Spargel-Festival mit verschiedenen Beilagen 	 Spargel-Festival mit verschiedenen Beilagen 	Lachs: d Rindersteak: Schweinefilet: Hähnchenbrust: Gemischter Schinken:	Dip: g Soße: g, c Kratzete: a1, g, c Kartoffeln: Gemüse:
<b>Samstag</b>	Schaschlikspieß mit Reis und Balkangemüse	Gemüserösti belegt mit Tomaten, Basilikum, Steinpizen und mit Mozzarella überbacken	Fleisch: Soße: Beilage: Gemüse:	Rösti: g
<b>Sonntag</b>	Hähnchenbrust „Princesse“ (mit grünem Spargel belegt und mit Hollandaise gratiniert) mit Kartoffelgratin und Gemüse vom Markt	Blätterteigpastetchen mit Waldpilzragout und gegrillten Zucchini	Fleisch: a1, g, c Soße: g Beilage: g Gemüse: i	Pastetchen : a1, Waldpilzragout: g Gemüse :

**Zu allen Menüs erhalten sie Suppe (3), Salat (1, 3, 5, g) und Dessert (9a, 1, g, c, a1)**

### Änderungen vorbehalten!

Zusatzstoffkennzeichnung: 1= mit Farbstoff, 2= mit Konservierungsstoff, 3= mit Antioxidationsmittel, 4= mit Nitritpöckelsalz und Nitrat, 5= Geschmacksverstärker, 6= geschwärzt, 7= gewachst, 8= mit Phosphat, 9= mit Süßungsmittel, 10=coffeinhaltig, 11= cininhaltig, 13=Verehrte Gäste! Unsere Speisen und Getränke können Stoffe enthalten, die eine Allergie oder eine Unverträglichkeit auslösen. Sollten Sie eine bekannte Allergie und/oder Unverträglichkeit besitzen, sprechen Sie uns bitte an. Wir werden Sie dann aktuell und individuell informieren. Allergene Stoffe: a = glutenhaltiges Getreide(1=Weizen,2=Roggen,3=Gerste,4=Hafer,5=Dinkel,6=Kamut), b = Krebstiere, c = Eier, d = Fische, e = Erdnüsse, f = Sojabohnen, g = Milch, h = Schalenfrüchte (1=Haselnüsse, 2=Walnüsse, 3=Cashewkerne, 4=Pecannüsse, 5=Paranüsse, 6=Pistazien, 7=Macadamia, 8=Mandeln), i = Sellerie, j = Senf, k = Sesam, l = Schwefel, m = Lupinen, n = Weichtiere. Bei Suppen, Desserts und aktuellen Tagesangeboten achten sie bitte auf die Tageskennzeichnung